ваш домашний повар

КОПТИЛЬНЯ

1000

чудо-рецептов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Данная книга описывает разнообразные способы холодного и горячего копчения мяса, сала, птицы и рыбы. Благодаря пошаговым рецептам любой желающий, обладающий минимальными навыками копчения, сможет порадовать себя и своих близких шедеврами кулинарного искусства.

- Коптильня. 1000 чудо-рецептов
  - Копчение
  - Копчение мяса
    - Говядина копченая
    - Говядина, копченная по старинному рецепту
    - Копченая говядина сухого посола
    - Соленая копченая говядина (1-й способ)
    - Соленая копченая говядина (2-й способ)
    - Говядина, копченная со специями (1-й способ)
    - Говядина, копченная со специями (2-й способ)
    - Говяжий окорок, копченный горячим способом
    - Копченая говяжья грудинка
    - Копченая ветчина из говядины с можжевельником
    - Грудинка говяжья варено-копченая
    - Телячий окорок, копченный по-крестьянски
    - Копченый говяжий язык
    - Копченый телячий окорок мокрого посола
    - Телячий окорок, копченный по-крестьянски
    - Копченая козлятина
    - Копченый соленый окорок
    - Копченая баранина
    - Копченый бараний окорок
    - Шинка из свинины
    - Грудинка свиная варено-копченая
    - Свиной окорок, копченный с ягодами
    - Свиной окорок мокрого посола с пряностями
    - Копченая свиная грудинка
    - Копченая свиная грудинка с ягодами можжевельника
    - Ветчинные свиные ножки
    - Копчено-вареный рулет из свинины
    - Свиная копченая вырезка
    - Варено-копченая корейка
    - Копченая корейка

- Сырокопченая корейка
- Копченые свиные лопатки
- Копченые свиные ребрышки
- Копченый гусь
- Копченые гусиные грудки
- Копченые гусиные ножки
- Копченые гусиные полотки
- Копченый кролик
- Куры, копченные с яблоками
- Копченые куриные крылышки
- Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника
- Колбаса говяжья «Краковская»
- Колбаса говяжья «Российская»
- Колбаса говяжья «Малороссийская»
- Колбаса говяжья «Салями»
- Колбаса говяжья «Украинская»
- Колбаса говяжья «Суджук»
- Колбаса говяжья «Закусочная»
- Колбаса говяжья «Мускатная»
- Колбаса говяжья «Крестьянская»
- Колбаса говяжья «Диетическая»
- Колбаса говяжья «Любительская»
- Колбаса говяжья «Царская»
- Колбаса говяжья «Углицкая» (1-й способ)
- Колбаса говяжья «Углицкая» (2-й способ)
- Колбаса говяжья «Любская»
- Колбаса говяжья «Польская»
- Колбаса говяжья по-немецки
- Колбаса говяжья «Баварская»
- Колбаса говяжья с чесноком
- Колбаса говяжья с чесноком и зеленью
- Колбаса говяжья с орегано
- Колбаса говяжья с мускатным орехом и рукколой
- Колбаса свиная «Любительская»
- Колбаса говяжья с бараниной и грибами
- Колбаса говяжья с анисом и фенхелем
- Колбаса говяжья с розмарином и семенами кориандра
- Колбаса говяжья с водкой и чесноком
- Колбаса свиная «Нежная»
- Колбаса свиная «Московская»
- Колбаса свиная «Дрезденская»

- Колбаса свиная «Венгерская»
- Колбаса свиная «Австрийская»
- Колбаса свиная «Мартаделла»
- Колбаса свиная «Пресскопф»
- Колбаса свиная «Мозговая»
- Колбаса свиная «Французская»
- Колбаса свиная «Итальянская»
- Колбаса свиная «Чайная»
- Колбаса свиная «Балыковая»
- Колбаса свиная «Сухая»
- Колбаса свиная «Чесночная»
- Колбаса свиная с луком
- Колбаса свиная «Южная»
- Колбаса свиная с чесноком и майораном
- Колбаса свиная «Салями»
- Колбаса свиная «Имбирная»
- Колбаса свиная «Салями деревенская»
- Колбаса свиная «Салями домашняя»
- Колбаса свиная «Ветчинно-рубленая»
- Колбаса свиная «Особая»
- Колбаса свиная «Тамбовская»
- Колбаса свиная «Венская»
- Колбаса свиная с чесноком и кинзой
- Колбаса свиная с имбирем
- Колбаса свиная с мускатным орехом и луком-пореем
- Колбаса свиная с луком и базиликом
- Колбаса свиная с сушеным чесноком и приправой
- Колбаса свиная с душистым перцем
- Колбаса свиная с мясом индейки
- Колбаса свиная с коньяком и перцем
- Колбаса свиная с мускатным орехом
- Колбаса свиная с пряностями и оливковым маслом
- Колбаса свиная с ржаными сухариками и специями
- Колбаса свиная с мясом косули, оленя и бараниной
- Колбаса свиная с мясом курицы, кинзой и луком
- Ветчина свиная «Острая»
- Ветчина свиная «Особая»
- Ветчина свиная с боярышником
- Ветчина свиная «Изысканная»

- Ветчина свиная «Пастушья»
- Ветчина свиная «Чесночная»
- Ветчина свиная с чесноком
- Колбаса баранья с красным вином и кайенским перцем
- Ветчина свиная с чесноком и белым перцем
- Ветчина свиная с можжевельником
- Ветчина свиная с семенами тмина
- Колбаса баранья с гречневой кашей и кардамоном
- Ветчина свиная с кориандром и имбирем
- Колбаса баранья «Салями»
- Колбаса баранья «Восточная»
- Колбаса баранья с черным перцем и зеленью укропа
- Колбаса баранья с черным перцем и луком
- Колбаса баранья с чесноком и укропом
- Колбаса баранья с перловой кашей и говяжьим легким
- Колбаса баранья с мясом курицы и сушеной зеленью
- Колбаса баранья с куркумой и чесноком
- Колбаса баранья с говядиной и тимьяном
- Колбаса баранья с говядиной и чесноком
- Колбаса баранья с телячьей вырезкой и луком
- Колбаса баранья с куриными сердцами и куриной печенью
- Колбаса баранья с разными видами мяса
- Колбаса баранья с мясом кролика и хмели-сунели
- Колбаса баранья с печенью индейки и шафраном
- Колбаса баранья со свиной печенью и луком-пореем
- Колбаса баранья с ливером
- Колбаса конская «Сладкая»
- Колбаса баранья со свиным сердцем и зирой
- Колбаса баранья со свиным желудком
- Колбаса баранья со свиными языками
- Колбаса баранья со свиными ушами
- Колбаса баранья со сладким перцем
- Колбаса конская фаршированная
- Колбаса баранья со сладким и кайенским перцем
- Колбаса конская «Свекольная»

- Колбаса конская «Морковная»
- Колбаса конская «Печеночная»
- Колбаса конская с зирой и чесноком
- Колбаса конская с паприкой
- Колбаса конская с горчицей
- Колбаса конская с кровью
- Колбаса конская с кайенским перцем
- Колбаса конская с кориандром и перцем
- Колбаса конская с мясом свиных голов
- Колбаса конская с горохом и специями
- Колбаса конская с кукурузными хлопьями
- Колбаса конская со свиными почками и кедровыми орехами
- Колбаса конская с кайенским перцем и пивом
- Колбаса конская с апельсиновой цедрой
- Колбаса конская со свиной печенью и кедровыми орехами
- Колбаса конская с говядиной и пряностями
- Колбаса конская в гусиных шеях
- Колбаса конская с фасолью
- Колбаса конская с куриными грудками и фенхелем
- Колбаса конская с сыром и зеленью
- Колбаса конская с клюквой
- Колбаса из оленины и свинины
- Колбаса конская с репчатым луком и зеленью
- Колбаса из оленины «Горчичная»
- Колбаса конская с рисом и черным молотым перцем
- Колбаса конская с зеленью и перловой кашей
- Колбаса из оленины с чесноком и сушеным укропом
- Колбаса из оленины с пряностями
- Колбаса из оленины с черным перцем и чесноком
- Колбаса из оленины с мясом курицы и зеленью петрушки
- Колбаса из оленины с мясом кролика и пряной смесью
- Колбаса из оленины со специями для шашлыка и чесноком
- Колбаса из оленины с паприкой и специями для мяса
- Колбаса из оленины с восточными специями

- Колбаса из оленины и баранины
- Колбаса из оленины с мясом лося и майораном
- Колбаса из оленины с телятиной и кардамоном
- Колбаса из оленины со свиной грудинкой
- Колбаса из оленины с печенью
- Колбаса из оленины с кониной и сладким перцем
- Колбаса из оленины с черносливом
- Колбаса из медвежатины с луком и сушеным базиликом
- Колбаса из медвежатины с паприкой и сушеной рукколой
- Колбаса из медвежатины с сыром
- Колбаса из оленины с ливером и черным молотым перцем
- Колбаса из медвежатины по-гречески
- Колбаса из оленины с мясом кабана с чесноком
- Колбаса из медвежатины «Охотничья»
- Колбаса из медвежатины с грецкими орехами
- Колбаса из медвежатины с луком-пореем
- Колбаса из медвежатины с шалфеем
- Колбаса из медвежатины с зеленью и чесноком
- Колбаса из медвежатины с говядиной и ромом
- Колбаса из медвежатины с телятиной и зеленью укропа
- Колбаса из медвежатины с мясом курицы
- Колбаса из медвежатины с печенью и куркумой
- Колбаса куриная с паприкой и чесноком
- Колбаса из медвежатины с калиной
- Колбаса куриная с зеленью
- Колбаски из медвежатины со свининой
- Колбаса куриная с морковью и сладким перцем
- Колбаса куриная с кинзой
- Колбаса куриная с луком и карри
- Колбаса куриная с томатной пастой и паприкой
- Колбаса куриная с можжевельником
- Колбаса из мяса индейки с сыром пармезан
- Колбаса куриная с зирой и чесноком
- Колбаса куриная со сладким перцем и свеклой
- Колбаса из мяса индейки с плавленым сыром
- Колбаса из мяса индейки с чесноком
- Колбаса из мяса индейки с корицей и паприкой
- Колбаса из мяса индейки с черносливом
- Колбаса из мяса индейки с апельсином и

сладким перцем
- Колбаса из мяса индейки с зеленым яблоком
- Колбаса из мяса индейки с орехами
- Колбаса из мяса индейки с кардамоном и кинзой
- Колбаса из мяса кролика с чесноком
- Колбаса из мяса индейки с говядиной и майораном
- Колбаса из мяса индейки со свининой и курагой
- Колбаса из мяса кролика с зирой
- Колбаса из мяса кролика с белым перцем и чесноком
- Колбаса из мяса кролика с репчатым луком
- Колбаса из мяса кролика со смесью перцев и хреном
- Колбаса из мяса кролика с орехами и изюмом
- Колбаса из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой
- Колбаса из мяса кролика с телятиной и бараниной
- Колбаса из мяса кролика со свининой, кардамоном и луком
- Колбаса ливерная «Сельская»
- Колбаса ливерная «Паштетная»
- Колбаса из мяса кролика со свининой и зеленью
- Колбаса из мяса кролика со свиной печенью
- Колбаса из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком
- Колбаса из мяса нутрии с изюмом и мускатным орехом
- Колбаса из мяса нутрии с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном
- Колбаса из мяса нутрии с шафраном
- Колбаса из мяса нутрии с рукколой
- Колбаса ливерная «Голландская»
- Колбаса ливерная «Пикантная»
- Колбаса ливерная с чесноком и укропом
- Колбаса из мяса нутрии с луком и сушеной зеленью
- Колбаса из мяса нутрии с говядиной и зирой
- Колбаса из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном
- Колбаса из мяса нутрии со свининой
- Колбаса ливерная «Деликатесная»

- Колбаса ливерная «Праздничная»
- Колбаса ливерная «Молочная»
- Колбаса ливерная с луком и корицей
- Колбаса ливерная с луком и мускатным орехом
- Колбаса ливерная с луком и имбирем
- Колбаса ливерная с телятиной
- Колбаса кровяная «Деликатесная»
- Колбаса кровяная «Диетическая»
- Колбаса кровяная «Берлинская»
- Колбаса кровяная «Перченая»
- Колбаса ливерная с яйцами и черным перцем
- Колбаса ливерная с рисом
- Колбаса кровяная «Тюрингская»
- Колбаса ливерная с кинзой и черным перцем
- Колбаса кровяная «Итальянская»
- Колбаса ливерная со сладким перцем
- Колбаса ливерная с майораном и тмином
- Колбаса ливерная с гречневой кашей и имбирем
- Колбаса ливерная с изюмом и миндалем
- Колбаса кровяная «Португальская»
- Колбаса ливерная со сметаной и луком
- Колбаса ливерная со свининой и говядиной
- Колбаса ливерная с легким и луком-пореем
- Колбаса ливерная с гусиной грудкой
- Колбаса ливерная с говяжьим салом и зеленью
- Колбаса ливерная со свиной грудинкой
- Колбаса кровяная с сердцем
- Колбаски ливерные из свиной печени с мускатным орехом
- Колбаса кровяная с душистым перцем и майораном
- Колбаса кровяная с луком и мускатным орехом
- Колбаса кровяная с говяжьим языком
- Колбаса кровяная с говяжьими почками
- Колбаса кровяная с солеными говяжьими языками
- Колбаса кровяная с телятиной и изюмом
- Колбаса кровяная с телячьей печенью и луком-пореем
- Колбаса кровяная со свининой и ливером
- Колбаса кровяная со свининой и телятиной
- Колбаса кровяная с мясом свиных голов и корицей
- Зельц свиной «Домашний»

- Зельц свиной «Белый»
- Зельц свиной «Традиционный»
- Зельц свиной «Серый»
- Зельц свиной «Красный»
- Зельц свиной «Чесночно-луковый»
- Зельц свиной «Кровяной»
- Зельц свиной с хреном
- Зельц свиной с луком-пореем, перцем и майораном
- Зельц свиной с морковью и куриными желудками
- Зельц свиной с зеленью петрушки и чесноком
- Зельц свиной с корицей и гвоздикой
- Зельц свиной с кориандром
- Зельц свиной с куркумой
- Зельц говяжий «Острый»
- Зельц говяжий «Французский»
- Зельц говяжий с душистым перцем и корнем петрушки
- Зельц говяжий с редькой
- Зельц говяжий со свиными ушами
- Зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом
- Зельц из мяса нутрии с чесноком
- Копченая сохатина
- Копченая медвежатина
- Копченая кабанина
- Копченая оленина
- Копченая зайчатина
- Копченые утки
- Копченые рябчики
- Копченые перепела
- Копченая индейка
- Копченые дикие голуби

○ Рецепты с копченым мясом

- Бутерброды
- Гренки
- «Хрюнчики»
- «Батон с начинкой»
- «Нежность»
- «Гамбургский счет»
- «Дружба»
- «Император»
- «Томаты с сюрпризом»

- «Деликатес»
- «Новый русский винегрет»
- «Добро пожаловать»
- «Званый вечер»
- Щи
- Салат
- «Губернский»
- «Ассорти»
- «Антрекот охотничий»
- «Гости на пороге»
- «Радуга»
- «Добыча грибника»
- «Просто прелесть»
- «Свинская радость»
- «Интернационал»
- «Маэстро»
- «Котлеты богатырские»
- «Слоеное рагу»
- «Макаронник»
- «Шеф-повар»
- Яичница
- Супы
    - Рецепт № 1
    - Рецепт № 2
- «Каникулы в Простоквашино»
- «В жаркий полдень»
- Запеканка
- Лапша
- Говядина отварная
- Борщ
- Щи по-киевски
- Гренки
- Фасоль по-американски
- Омлет
- Запеканка
- «Пармская обитель»
- «Вечеринка»
- «На троих»
- «Царица полей»
- «Пикантный»
- «На скорую руку»
- «Август»
- Крокеты
- Грудинка с черносливом

- Грибы по-французски
- Рубец тушеный
- Цыпленок по-итальянски
- Птица под соусом
- Кролик тушеный
- Сардельки фаршированные
- Булочки
- Минтай с грудинкой
- Запеканка
- Гренки
- «Соловей-разбойник»
- «Райское наслаждение»
- «Светлого мая привет»
- «Изыск»
- Гуляш
- Мясо по-литовски
- Мясо рубленое
- Шашлык
- Корейка с тмином
- «Закусочный»
- «Воскресный завтрак»
- «Солнечной Болгарии привет»
- «С Рождеством Христовым»
- Индейка фаршированная
- Салат
- «Афина Паллада»
- Телятина под соусом
- «Пикник»
- «Капустник»
- «Гурман»
- «Деревенская трапеза»
- «Дачники»
- «Омлет грибной»
- «Завтрак джентльмена»
- «Плов-экспресс»
- Паштет
- «Экзотика»
- Окорок отварной
- Гусь (или утка)
- Матросский борщ
- Утка тушеная
- Жаркое
- «Щеголиха»
- Яичница

- Вырезка тушеная
- Печень жареная
- Бабка картофельная
- Рулет

- Технология копчения рыбы
- Рецепт с копченой рыбой
  - Салат
    - Рецепт № 1
    - Рецепт № 2
  - Паштет
    - Рецепт № 1
    - Рецепт № 2
    - Рецепт № 3
    - Рецепт № 4
  - Салат с осетриной горячего копчения
  - Бутерброды
    - Рецепт № 1
    - Рецепт № 2
    - Рецепт № 3
  - Яйца фаршированные
  - Помидоры фаршированные
  - Салаты с копченой рыбой
    - Рецепт № 1
    - Рецепт № 2
    - Рецепт № 3
    - Рецепт № 4
    - Рецепт № 5
    - Рецепт № 6
  - Огурцы фаршированные
    - Рецепт № 1
    - Рецепт № 2
  - Рыба под соусом
  - Голубцы с рыбой
  - Рыба запеченная
  - Картофель запеченный
  - «Командировочный»
  - «Простой»
  - Маслины фаршированные
  - Салат с сардинами горячего копчения
  - Салат с копченой салакой
  - Торт «В гостях у Нептуна»
  - «Завтрак на траве»
  - «Дары моря»
  - «Русалочка»

- Яйца фаршированные
- Салаты с копченой сельдью
  - Рецепт № 1
  - Рецепт № 2
  - Рецепт № 3
  - Рецепт № 4
- Закуски
  - Рецепт № 1
  - Рецепт № 2
  - Рецепт № 3
- Салаты с копченой скумбрией
  - Рецепт № 1
  - Рецепт № 2
- Винегрет
- Любимый рецепт
- Салаты с копченой ставридой
  - Рецепт № 1
  - Рецепт № 2
- Яйца фаршированные
- Салаты с копченой треской
  - Рецепт № 1
  - Рецепт № 2
  - Рецепт № 3
  - Рецепт № 4
- «Кровавая Мэри»
- «Ах, Одесса…»
- «Провансаль»

Коптильня. 1000 чудо-рецептов

С. П. Кашин

Копчение

Копчение не только предохраняет продукты от порчи, но и придает им приятный вкус и аромат. Коптить можно окорока, грудинку, колбасы, сосиски, сало, птицу тушками и пр. Процедура копчения состоит в том, что продукты подвергаются действию дыма, пропитываясь им.

В домашних условиях можно коптить продукты в дымоходной трубе на чердаке или с помощью специального приспособления – коптильной камеры.

В первом случае для подвешивания колбас, окороков и прочих продуктов устанавливается специальная вешалка, заслонки для регулирования интенсивности дыма. Коптильню можно сделать из кирпича или другого негорючего материала, иногда используют обычные доски, которые обивают изнутри железом. Для дымообразования можно использовать железный поддон, в который следует поместить тлеющие опилки. Можно также присоединить к коптильне небольшую печку. Труба с заслонками, которая устанавливается сверху коптильни, необходима для выхода дыма. Для равномерного распределения дыма по всей камере на небольшом расстоянии от потолка (5–10 см) укрепляется железный лист.

Создавая коптильню самостоятельно, следует помнить о двух наиболее важных моментах: коптильня должна быть герметична и достаточно вместительна. Если в нее будет проникать воздух (при нарушении герметичности), то стружки и прочее сырье для розжига мгновенно сгорит, в результате получится не копченый, а сваренный в дыму продукт. Небольшой объем коптильни приведет к тому, что продукт, подвешенный близко ко дну, сильно поджарится и иссушится снизу. Кроме того, во время копчения продукт выделяет влагу, и в небольшом пространстве при высокой температуре он будет вариться на пару.

Самая простая коптильня – это неоцинкованное ведро с крышкой или ящик из нержавеющего металла также с крышкой и ручками для регулирования огня. Внутри этого ящика размещается решетка, приподнятая над дном на 3–4 см. Можно укрепить несколько таких решеток, размещая их ярусами.

Сырье для розжига укладывается на дно (достаточно двух-трех горстей стружек или опилок). На решетки выкладывается подготовленный для копчения продукт. Данный вид коптильни подходит для обработки небольших по размеру продуктов (рыбы, сала и т. п.). Далее ящик (ведро) достаточно плотно накрывается крышкой (нужно только оставить небольшие щели для выхода

дыма) и ставится на угли.

Коптить птицу и рыбу можно в обычной гусятнице, приобретенной в магазине. Крышку гусятницы нужно уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие провести резиновую трубку к любой стеклянной емкости (подойдет трехлитровая банка), наполненной водой. Через трубку копоть будет выходить из гусятницы, поступать в емкость, а затем либо в форточку, либо в воздуховод.

В походных условиях также можно соорудить небольшую коптильню. Для этого надо сделать в овраге или на обрывистом берегу углубление (25–30 см). Костер устраивается на дне выкопанной ямки, нажигается слой углей, а сверху насыпаются ветки, щепки, опилки и стружки. Над опилками, на высоте 10–15 см, втыкаются прутки (толщиной 2 см) параллельно поверхности. Можно установить вместо прутков готовую решетку. На нее и будет затем выкладываться продукт, подготовленный для копчения. Укладывать куски мяса или рыбу нужно на небольшом расстоянии друг от друга. Затем коптильня сверху накрывается куском брезента или другой плотной ткани. Брезент должен находиться выше продуктов копчения на 10 см. Нужно оставить небольшую щель, через которую будет выходить копоть и поступать достаточное количество кислорода для поддержания процесса тления углей.

Достаточно большую коптильню в виде печи можно соорудить как в походных условиях, так и на дачном или приусадебном участке. Для этого нужно вырыть штольню (наклонное углубление) в плотном грунте (желательно глинистом) с двумя выходами: на поверхность земли и сбоку, там, где будет располагаться костер. Длина штольни около 2 м, на самом верху, на поверхности земли над штольней, устраивается колосник – это средство для задержания пламени.

Колосник сооружается из металлических или можжевеловых прутьев, на которые сверху укладываются небольшие камни (в 1–2 ряда). Над колосником ставится объемная труба, в которой и будет размещаться продукт, предназначенный для копчения. Трубу можно сделать из дерна, камней или использовать бочку без дна. Помещенные в такую трубу продукты не должны касаться стенок. Их следует располагать на достаточном расстоянии друг от друга, чтобы они равномерно закоптились. Сверху труба закрывается крышкой, с помощью которой можно регулировать концентрацию дыма и температуру внутри трубы.

В походных условиях для копчения, например, рыбы нередко используются коптильни с полиэтиленовой будкой. Вначале следует выкопать на обрывистом берегу шурф (глубиной 25–

30 см), на дне которого устроить костер. От него далее прокладывается в земле канавка (длиной 2–3 м), которая будет служить дымоходом. Сверху канавка прикрывается ветками, засыпается землей. На выходе устанавливается полиэтиленовая будка – натянутый на прутки полиэтилен. Необходимо сделать небольшое отверстие в верхней части будки для выхода дыма. В эту будку помещают продукт, подготовленный к копчению. Желательно подвешивать продукт (особенно крупную рыбу или жирные куски мяса) вертикально, чтобы выделяемый во время копчения жир вытекал не так обильно. Температура дыма в будке не должна превышать 40 °С. Шурф закрывается заслонкой или куском брезента, с помощью которого можно регулировать процесс дымообразования.

Для одноразового копчения можно соорудить полиэтиленовую коптильню, установленную прямо на поверхности земли. Для этого сначала создается деревянный каркас (1 × 1 × 1,7 м), на него сверху кладется крестообразное перекрытие. Внутри размещаются продукты (рыба, куски мяса, птица и пр.), на землю под ними насыпаются ровным слоем угли, на них – можжевеловые ветки, опилки, щепки, трава и т. п. Каркас вместе с продуктами накрывается полиэтиленовой пленкой. Пленку на время перерыва копчения можно быстро снять, а потом так же быстро вновь накинуть на каркас, закрепляя края камнями и оставляя вытяжные щели. Перерыв во время копчения делается для того, чтобы продукты подсушились и немного выветрились, иначе излишнее количество влаги приведет к варению продуктов на пару.

Для устройства коптильни на дачном или приусадебном участке можно использовать различные подручные средства. Так, для дымокура (камеры, в которой тлеют угли и образуется дым) можно взять лист кровельного железа достаточного размера. Этот лист нужно согнуть П-образно, чтобы образовались потолок и стенки дымокура. Из другого листа сооружается задняя стенка камеры с отверстием для дымохода и передняя стенка для регулирования тяги.

В дымокуре не разводится открытый огонь, сюда помещаются уже перегоревшие угли, а сверху засыпаются опилки, щепки и пр. Щели конструкции замазываются глиной.

Дымокур можно закопать на половину или $^2/_3$ высоты в землю.

Дымоход легко сделать из гофрированных труб для вытяжек, которые можно приобрести в магазине или на базаре. Выполненные из легкого белого сплава, эти трубы в сжатом состоянии не превышают 1 м, но при растяжении достигают 3 м в

длину. Для устройства коптильни понадобятся две такие трубы диаметром 20 см. Чтобы продлить срок их службы, после процедуры копчения трубы можно снять и сжать. Приспособления для подсоединения трубки к дымокуру и коптильной камере можно также сделать из кровельного железа.

Коптильную камеру легко сделать на основе деревянного каркаса с плотным покрытием, например из нетканого материала спанбонд.

Дымоход подводится к камере снизу, он оснащается листом железа с многочисленными отверстиями, чтобы дым равномерно распространялся внутри камеры. С противоположной стороны на ткани делается щель для тяги. Внутри устанавливаются жерди, прикрепляются к каркасу, на них развешиваются продукты для копчения.

Если прибегать к копчению предстоит довольно часто, то можно использовать для изготовления коптильной камеры более прочный материал: камни, кирпич, горбыль и пр.

Стенки такой коптильни следует обмазать глиной или оштукатурить, чтобы увеличить герметичность и прочность сооружения. Если коптить придется и в зимнее время, то стенки коптильни нужно дополнительно утеплить, чтобы можно было поддерживать внутри постоянный температурный режим, иначе не удастся сохранить качество готового продукта.

Размеры коптильни будут зависеть от наличия строительного материала и его количества, от предполагаемого количества продуктов, которые нужно будет коптить. Так, для копчения 50 кг колбасной продукции достаточно 1 м^3, причем продукты будут размещаться в один ярус.

Можно вывешивать продукты в несколько ярусов, при этом расстояние между ярусами должно быть 50–70 см. Крыша коптильной камеры устанавливается на 25–30 см выше последнего яруса. Кроме того, в коптильной камере необходимо (особенно для зимнего копчения) установить ложную крышу, сделанную из сплошного листа железа с желобками, установленными по краям и с выходом наружу. Желобки необходимы для стока конденсирующейся влаги, которая может возникнуть при резком перепаде температур внутри камеры и снаружи.

Если имеется печка, то дымоход, ведущий к коптильне, можно с другой стороны подсоединить непосредственно к ней. Температуру дыма следует поддерживать на нужном уровне, регулируя длину дымохода.

Вначале продукты подвергают слабому воздействию дыма, чтобы не иссушить мясо и чтобы дым равномерно пропитал его.

Затем действие дыма постепенно усиливают. Лучший результат достигается во время копчения над тлеющими дровами, когда получается густой, но негорячий дым. Желательно поддерживать ровную температуру дыма.

Для разведения костра и получения ароматного дыма используют лиственные породы деревьев: бук, дуб, березу (без коры), ясень, ольху, клен. Можно использовать самые разнообразные сочетания, смешивая, например, опилки ореха, клена и щепки или веточки фруктовых деревьев, которые насыщают продукты копчения своеобразным пряным, сладковатым ароматом. Ветки можжевельника (с ягодами), шалфей и мята значительно улучшают вкус и запах готовых продуктов. Исключаются смолистые деревья – ель, сосна и тому подобное, которые придают копченостям горьковатый вкус. Хотя иногда для копчения используются сосновые шишки, иголки, а также полынь, которые способствуют созданию своеобразного вкуса. Нежелательно использовать для копчения и сырые дрова, которые значительно ухудшают качество продуктов копчения. Слишком сухие ветви и опилки также не приветствуются.

Во избежание образования сильного пламени такое сырье увлажняют, что особенно важно при горячем способе копчения, ведь дым непременно должен быть холодным. Воздух внутри коптильной камеры можно увлажнить также с помощью широких сосудов, наполненных водой.

При ограниченном доступе воздуха сырье сгорает медленно и в результате образуется наиболее пригодный для копчения дым.

Выделяют два способа копчения: холодный и горячий. Во время холодного копчения температура дыма составляет 20–40 °С. Продукт словно вялится в дыму, обрабатываемая тушка становится более плотной, чем при горячем копчении. Процесс холодного копчения растягивается на более длительное время, готовые продукты могут храниться значительно дольше, чем при горячей обработке. Во время горячего копчения температура дыма выше и сам процесс занимает всего несколько часов, хотя время копчения и способ будут зависеть от вида продукта, его размеров и от личных возможностей и желаний. Коптят обычно уже подготовленное, подсоленное мясо, иначе оно испортится и утратит свои вкусовые качества.

Горячее копчение протекает быстрее. Температура дыма колеблется от 90 до 120 °С. Обрабатываемые таким способом продукты получаются полувареными, поскольку они теряют меньше влаги и меньше пропитываются дымом. Однако продукты горячего копчения сохраняют аромат, сочность, содержание соли в них практически не снижается.

Для горячего копчения используются дрова, уложенные в плоский костер, сверху насыпаются небольшим слоем опилки. Очаг должен давать не только дым, но и тепло. При этом во избежание появления большого пламени количество дров и опилок должно быть рационально сбалансированным.

Мясные тушки, предназначенные для копчения, обрабатываются следующим образом: шкурка очищается, внутренности извлекаются, тушка разрубается на три основных отруба – передний, лопаточную часть (между пятым и шестым спинными позвонками) и задний отруб (тазобедренная часть между последним и предпоследним поясничными позвонками). Дальнейшая разделка производится после того, как мясо остынет. Первоначально вырезается шпик, толщина которого должна быть не менее 2,5 см. Отделяется шейная часть – щековина – по прямой линии перед первым шейным позвонком. Отрубаются ножки, начиная от верхнего ряда пястных костей. Шейно-спинные позвонки, ребра, грудная кость и межреберное мясо вырубаются из передней части. Из средней удаляется позвоночник у основания ребер. Корейка шириной 14–15 см вырезается по всей длине вместе с ребрами (длиной не более 8 см). Отделяется грудинка шириной 22–30 см, нижняя граница которой проходит на уровне сосков. У задней части удаляются ножки по верхней части скакательного сустава, хвост с хвостовыми позвонками и крестцовая кость.

Перед копчением с грудинки и корейки удаляется внутренний жир. Чем меньше копченые куски, тем дольше будет храниться продукт. У свинины коптят задние четверти, из которых делают окорока (ветчину). Сало коптится так же, как и свинина, только предварительно, чтобы во время копчения жир не вытек, сало кладут на 2 недели в холодную подсоленную воду, которую меняют каждый день.

Говядину предварительно опускают несколько раз в кипяток, затем просушивают бумажным полотенцем, натирают смесью соли с селитрой, посыпают отрубями и коптят холодным способом (слабым дымом в течение 6–8 недель). Желательно коптить части мяса с ребрами, лучше использовать грудинку.

У баранины можно коптить заднюю часть (четверть). Мясо также натирают смесью соли с селитрой, оставляют на 2 дня под гнетом, регулярно переворачивая куски мяса. Если баранина старая и жесткая, ее предварительно нужно отбить, а уже после просолить. Время копчения немного короче, чем у говядины.

Из птицы для копчения более всего подходит гусь. Его коптят разрезанным на две половинки или на несколько кусков (в зависимости от величины гуся и способа копчения). Гусь

предварительно обрабатывается, промывается, натирается солью, помещается в рассол на неделю. Затем вынимается, слегка просушивается на воздухе, внутри устанавливаются палочки-распорки (чтобы птица не ссохлась во время копчения), и подготовленный таким способом гусь помещается в коптильню. Для лучшего результата можно обсыпать тушку отрубями, завернуть в бумагу или холстину.

После копчения гуся вынимают и подвешивают еще на 8 дней в сухое и теплое помещение. Коптят также куриные тушки, языки, колбасы и некоторые другие продукты.

Перед копчением мясо нужно обязательно засолить. Существует несколько способов подготовительного посола. Наиболее распространенные из них – сухой, мокрый и смешанный.

При сухом посоле мясо нужно предварительно подвергнуть глубокому охлаждению, за это время оно периодически натирается со всех сторон смесью из соли, сахара, перца, гвоздики и т. п. Наибольшее количество смеси нужно помещать на шкуру разделанной тушки, а также на разрезы и зарубки для предотвращения скопления бактерий в этих местах. В посолочную емкость продукты помещаются шкурками вниз. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз. Мясо весом 1 кг обрабатывается методом сухого посола в течение 1 недели. По истечении этого срока рассол сливается, а мясо остается в емкости для досаливания еще на 3–4 дня. За это время рассол равномерно распределяется по всему объему мяса, оно становится нежным и мягким.

Затем мясо помещается в емкость с холодной водой на 12–14 часов. После 12 часов вымачивания ветчина, например, приобретает остроту, а после 14 часов становится более мягкой. После этого куски мяса тщательно промываются и подвешиваются для подсушки на воздухе на 2–3 дня. Сухой посол позволит приготовить ветчину для длительного хранения. Кроме того, используя этот способ, коптить можно и в теплые месяцы, между тем мокрый посол позволяет делать это только в холодное время. Однако сухой посол способствует уменьшению массы продукта.

Мокрый посол используется для приготовления сырокопченых и вареных продуктов. Он подразумевает приготовление рассола на водной основе с добавлением соли и специй. В этот рассол помещается охлажденное мясо так, чтобы уровень рассола находился на несколько сантиметров выше верхних кусков мяса.

Емкость с посолом закрывается и оставляется в прохладном месте. Для куска мяса весом до 3 кг достаточно 2 недель хранения в рассоле. По истечении положенного времени куски мяса вынимаются из рассола, промываются в проточной, чуть теплой воде, чтобы во время копчения не выделялась на поверхности мяса соль.

Далее куски мяса вывешиваются для просушивания в сухом и хорошо проветриваемом помещении на 1–2 дня. Здесь происходит досаливание продукта, в процессе которого соль равномерно распределяется по всему объему.

При нарушении санитарно-гигиенических норм за время процедуры посола рассол может преобразоваться, что будет сопровождаться появлением на его поверхности пены, рассол помутнеет, появится неприятный запах. Это происходит в результате расщепления в рассоле белка, который выделяется из мяса. Такой рассол необходимо слить, куски мяса тщательно промыть в проточной холодной воде и залить новым рассолом.

При смешанном посоле мясо натирается и пересыпается солевой смесью, помещается в посолочную емкость и оставляется в прохладном месте (при температуре воздуха 2–7 °С) на несколько дней. Затем мясо заливается рассолом, устанавливается гнет, каждые 2–3 дня куски перекладываются сверху вниз, проверяется рассол, при необходимости его заменяют новым. Окорока выдерживаются в рассоле 3–4 недели, более мелкие куски мяса – 5–6 дней. Далее мясо вынимается, промывается, просушивается и коптится.

Хранить копченые продукты можно в специально оборудованном ящике, который должен быть крепким, без трещин. На дно следует насыпать чистую, просеянную золу (слоем в 2–3 пальца), сверху уложить копченое мясо (птицу и пр.), пересыпая каждый слой золой. Вместо золы можно использовать стружку, опилки (особенно можжевеловые).

Специи и приправы также позволят продлить срок годности копченого продукта. Посыпать ими мясо нужно перед копчением.

Прежде чем укладывать мясо в ящик, его следует насухо вытереть, удаляя последнюю влагу. В таком положении копченые продукты сохранятся достаточно долго, поскольку не только насекомые не смогут проникнуть в ящик, но и доступ воздуха будет значительно ограничен. Хранить ящик нужно не в погребе, а в сухом, прохладном помещении.

Копчение мяса

Говядина копченая

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 350 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, разрезать на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, выдержать в теплом помещении в течение 12 часов, затем вынуть, завернуть каждый кусок в бумагу и коптить холодным способом.

Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Говядина, копченная по старинному рецепту

Ингредиенты

10 кг говядины (грудинка), 200 г голландской сажи, 10 г селитры, 300 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Перемешать голландскую сажу с 10 л воды, варить 40 минут. Охладить, добавить соль и селитру, размешать до полного растворения. Мясо опустить в раствор и держать 1–1,5 суток. Выветрить и поместить в коптильню. Коптить холодным способом.

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Соль и селитру смешать, натереть мясо. Переложить в посолочную емкость и выдержать 12–16 часов. Подвесить в проветриваемом помещении на несколько часов. Коптить холодным способом 2–3 недели с небольшими перерывами по 2 часа.

Соленая копченая говядина (*1-й способ*)

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, перец по вкусу, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, натереть 200 г соли, перцем и селитрой. Переложить в емкость, пересыпая оставшейся солью. Выдержать 12–18 часов в теплом помещении, затем несколько часов на холоде. Коптить холодным способом, сначала поместив ближе к тлеющим углям, а через 3–5 дней поднять выше.

Соленая копченая говядина (*2-й способ*)

Ингредиенты

10 кг говядины, 12 г селитры, 100 г сахара, 400 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть туши подготовить, отрубив кости ног и почечную часть, снять лишний жир. Соль, селитру и сахар истолочь, натереть мясо и уложить в емкость. Установить пресс и выдержать при комнатной температуре 1 день. Затем убрать в прохладное помещение на 2 недели.

Мясо необходимо периодически переворачивать. Если выделившегося во время соления сока окажется недостаточно, приготовить рассол (на 250 мл воды 12 г соли), охладить и залить им мясо. Обсушить мясо, коптить холодным способом в течение 2 недель, повесить в прохладном помещении на 1 день.

Говядина, копченная со специями (*1-й способ*)

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 2–3 лавровых листа, корица по вкусу, 10 г перца, 370 г соли.

Способ приготовления

Мясо зачистить, промыть.

Воду довести до кипения, добавить лавровый лист и мясо. После закипания воды мясо просушить, натереть смесью из соли, селитры, корицы, перца и измельченного лаврового листа.

Переложить мясо в эмалированную емкость и выдержать 12–18 часов при комнатной температуре. Завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить 1 неделю холодным способом.

Говядина, копченная со специями (*2-й способ*)

Ингредиенты

10 кг говядины, 50 г сахара, 12 г селитры, 3 г корицы, 2 г гвоздики, 10 г мускатного ореха, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 350 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Соль, селитру, сахар и специи смешать.

Натереть $^2/_3$ смеси мясо. Переложить в посолочную емкость, выдержать 2 дня, перекладывая куски сверху вниз. Добавить оставшуюся смесь.

Выдержать 6–8 дней, слить сок и оставить еще на 2–3 дня. Коптить холодным способом 1,5–2 недели, делая небольшие перерывы по 2 часа. Подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Говяжий окорок, копченный горячим способом

Ингредиенты

10 кг говядины, 4–5 лавровых листьев, 5 г красного молотого перца, корица по вкусу, 250 г соли.

Способ приготовления

Говядину промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровым листом. В 5 л кипящей воды растворить соль, добавить корицу, перец, остудить и залить рассолом куски говядины.

Выдержать в прохладном месте 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз.

Достать мясо, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности.

Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорок и перетянув каждый суровой нитью.

Копченая говяжья грудинка

Ингредиенты

10 кг говядины (грудинка), 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из 100 г соли, 50 г сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и выдержать при комнатной температуре 12 часов.

Приготовить рассол, растворив в 7 л кипящей воды оставшиеся соль, сахар и добавив перец.

Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 7–10 дней. Затем слить его, куски говядины вымачивать 12 часов. Промыть, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней.

Температура дыма не должна превышать 25 °С.

Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Копченая ветчина из говядины с можжевельником

Ингредиенты

10 кг говядины (кострец), 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника, 500 г соли.

Способ приготовления

Для копчения взять нижние части бедра говядины, разрезать на куски, промыть и немного просушить. Ягоды можжевельника растереть вместе с солью и сахаром. Полученной смесью натереть ветчину, уложить в посолочную емкость и установить пресс. Выдержать в прохладном помещении 3 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Куски мяса достать, промыть и вымачивать 14 часов. Развесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов, затем коптить холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Грудинка говяжья варено-копченая

Ингредиенты

10 кг говядины, 200 г сахара, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 500 г соли.

Способ приготовления

Куски грудинки промыть, просушить и уложить в посолочную емкость.

Довести до кипения 10 л воды, добавить чеснок, соль, сахар и прочие специи, кипятить 2–3 минуты, профильтровать. Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов. Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Телячий окорок, копченный по-крестьянски

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г глютамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, обсушить. Чеснок и ягоды можжевельника растереть. Натереть этой смесью мясо, переложить его в посолочную емкость.

Вскипятить 10 л воды, растворить соль, сахар и глютамат натрия.

Добавить перец, охладить. Залить телятину рассолом.

Солить 1 неделю. Просушить, подвесив на 1–2 дня в проветриваемом помещении.

Коптить горячим способом 20 минут. Перетянуть куски нитью и варить до готовности. Просушить, подвесив на 2 дня в сухом помещении.

Копченый говяжий язык

Ингредиенты

1 кг говяжьего языка, 1,5 г селитры, 1–2 зубчика чеснока, 2 г тмина, 2 г семян укропа, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Говяжий язык промыть, слегка просушить и натереть смесью из измельченного чеснока, соли, селитры и специй. Уложить в посолочную емкость, установить гнет и оставить в прохладном месте на 1 неделю. Затем просушить, подвесив в сухом проветриваемом помещении на 1–2 дня, и коптить холодным способом в течение 1–1,5 недели.

Копченый телячий окорок мокрого посола

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 8 г селитры, 4–5 лавровых листьев, 20 г сахара, 5 г перца, 70 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья. Растворить в кипящей воде соль, селитру, сахар, добавить перец. Рассол остудить и залить куски телятины. Выдержать в прохладном месте 1 неделю. Просушить в проветриваемом месте 2–3 дня, коптить горячим способом при высокой температуре дыма (достаточно 30 минут). Остудить, перевязать каждый кусок суровой нитью и варить на слабом огне до готовности.

Вареный окорок, не вынимая из бульона, остудить и, завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час.

Телячий окорок, копченный по-крестьянски

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г глютамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, обсушить. Чеснок и ягоды можжевельника перетереть.

Натереть этой смесью мясо. Переложить в посолочную емкость.

Вскипятить 10 л воды, растворить соль, сахар, глютамат натрия. Добавить перец, охладить. Залить телятину рассолом. Солить 1 неделю.

Просушить, подвесив на 1–2 дня в проветриваемом помещении. Коптить горячим способом 20 минут. Перетянуть куски нитью и варить до готовности.

Подсушить, подвесив на 2 дня в сухом помещении.

Копченая козлятина

Ингредиенты

1 тушка козленка, 10 зубчиков чеснока, 30 г сахара, 10 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, корица, гвоздика, кориандр по вкусу, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Тушку козленка разрубить вдоль (по грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок. Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–2 дня, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченый соленый окорок

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 50 г сахара, 6–8 лавровых листьев, 250–300 г соли.

Способ приготовления

Мясо натереть смесью из соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с прессом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток. Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Добавить в 10 л воды сок, который выделился при солении, добавить лавровый лист, опустить в нее окорок и варить 1–2 часа.

Копченая баранина

Ингредиенты

10 кг баранины, 12 г селитры, перец по вкусу, 420 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть барана разделать, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир.

Опустить в кипяток, довести до кипения, просушить.

Соль, селитру и перец смешать, истолочь и натереть этой смесью баранину. Переложить в посолочную емкость, придавив прессом, через 24 часа убрать в прохладное место и оставить баранину на 1,5–2 недели.

В течение этого времени куски баранины нужно периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо.

Если сока окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 мл воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался.

Коптить баранину холодным способом 1,5–2 недели, делая небольшие перерывы по 2 часа. Подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Копченый бараний окорок

Ингредиенты

10 кг баранины (задняя часть), 12 г селитры, 30 г сахара, 4–5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 800 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть, просушить. Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне. Теплой смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровым листом и горошинами черного перца. Установить пресс и оставить в прохладном месте на 4 дня, перекладывая куски и натирая их образовавшимся соком.

Затем баранину достать, промыть, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель. Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Шинка из свинины

Ингредиенты

10 кг свинины (лопаточная часть), 2–3 зубчика чеснока, 10 г селитры, 30 г сахара, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Свинину промыть, обсушить, натереть смесью соли, селитры, сахара и специй. Уложить в засолочную емкость, переложив измельченным чесноком, установить пресс и, продержав 2–3 часа в теплом помещении, убрать в прохладное место на 5–7 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. По истечении положенного времени достать куски мяса и переложить их для вымачивания в холодную воду на 3–4 часа. Промыть, сделать узкие прорези, протянуть сквозь них шпагат или тонкую пеньковую веревку и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 2–3 часа. Затем обернуть бумагой каждый кусок (это предохранит окорок от загрязнения копотью). Бумагу следует слегка увлажнить, чтобы предотвратить ее тление и загорание. Коптить горячим способом при температуре дыма 40–45 °С в течение 4–5 часов. Снизу подставить емкость для сбора вытапливаемого жира.

Грудинка свиная варено-копченая

Ингредиенты

10 кг свинины (грудинки), 5 г селитры, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 200 г сахара, 500 г соли.

Способ приготовления

Грудинку промыть, обсушить, затем уложить в посолочную емкость. Чеснок очистить, вымыть и обсушить.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, чеснок, лавровый лист, селитру, красный и черный молотый перец, кипятить в течение 10 минут. Грудинку залить холодным рассолом, поместить в прохладное помещение, оставить на 6 дней.

Затем подвесить для просушивания в проветриваемом помещении. Через 12 дней коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Свиной окорок, копченный с ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 8 г селитры, 8 г перца, 150 г можжевеловых ягод, 140 г сахара, 2 бутона гвоздики, корица по вкусу, 260 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать кусками.

130 г соли, селитру, 70 г сахара и перец истолочь, натереть смесью окорок, уложить в посолочную емкость и пересыпать можжевеловыми ягодами. Накрыть кружком с прессом и выдержать при комнатной температуре 1 день, затем убрать в прохладное место на 6 дней.

В 5 л кипящей воды растворить оставшиеся соль и сахар, добавить гвоздику и корицу, отварить 2–3 минуты, профильтровать, охладить и залить мясо. Выдержать в прохладном месте 2–3 недели. Затем мясо немного просушить, коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель.

Свиной окорок мокрого посола с пряностями

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 400 мл красного вина, 2–3 зубчика чеснока, 150 г ягод можжевельника, 920 г соли, 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Куски свинины промыть, просушить, натереть 20 г соли, измельченным чесноком и уложить в посолочную емкость, добавив ягоды можжевельника.

Для приготовления рассола довести до кипения 10 л воды, добавить оставшуюся соль, сахар, гвоздику и лавровый лист. Варить на среднем огне 15 минут, профильтровать и остудить. Залить рассолом свинину, выдержать в прохладном месте 1 неделю.

Просоленные куски мяса достать, просушить в течение 6 часов и отварить в кипящей воде до полуготовности. Остудить, просушить, обернуть в бумагу, увлажнив ее красным вином и плотно перетянуть шпагатом. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недели, периодически смачивая бумагу вином.

Копченая свиная грудинка

Ингредиенты

10 кг свинины (грудинки) с небольшой прослойкой мяса, 50 г сахара, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 50 г сахара, 10 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Для копчения используется грудинка с небольшой прослойкой мяса, толщина жира должна быть 2–3 см. Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, измельченного лаврового листа и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и оставить при комнатной температуре на 12 часов.

Для приготовления рассола 7 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и перец, кипятить 10 минут.

Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 10 дней. Затем рассол слить, куски свинины опустить в холодную воду и вымочить в течение 12 часов. Промыть в чуть теплой воде, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 °С. Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Копченая свиная грудинка с ягодами можжевельника

Ингредиенты

10 кг свинины (грудинки), 4–5 зубчиков чеснока, 400 г ягод можжевельника, 20 г кориандра, 100 г сахара, 500 г соли.

Способ приготовления

Грудинку разрезать на прямоугольные куски. Ягоды можжевельника растереть с чесноком, солью, сахаром и кориандром. Полученной смесью натереть грудинку, уложить в посолочную емкость, установить груз и убрать в прохладное место на 2 недели. По истечении этого срока грудинку достать и просушить, разложив на разделочной доске в сухом помещении на 3 дня. Затем вымачивать в холодной воде 12 часов, промыть в чуть теплой воде и просушить, подвесив в проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом, используя для дымообразования, помимо опилок, сосновые шишки (по 2 за одно копчение).

Готовность грудинки можно определить по цвету: если куски покрылись корочкой насыщенного коричневато-красного цвета, значит, они готовы и после суточного вяления их можно употреблять в пищу.

Ветчинные свиные ножки

Ингредиенты

10 кг свинины (ножки), 5–6 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, корица по вкусу, 100 г сахара, 550 г соли.

Способ приготовления

Свиные ножки зачистить, промыть, уложить в посолочную емкость, переложив нарезанным чесноком и измельченным лавровым листом.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, красный молотый перец и корицу, охладить. Охлажденным рассолом залить свиные ножки, накрыть прессом и убрать в прохладное место на 6–7 дней. Затем достать ножки из рассола, промыть, обсушить и, подвесив в коптильной камере, обработать горячим дымом в течение 30 минут.

Охладить, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне 1–1,5 часа. Сушить в проветриваемом помещении в течение 2–3 дней, обернув свиные ножки сухой бумагой, чтобы мясо не пересохло.

Копчено-вареный рулет из свинины

Ингредиенты

1 кг свинины (задние или передние окорока), 4–5 зубчиков чеснока, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 150 г соли.

Способ приготовления

Из задних и передних окороков нарезать длинные полосы со шкурой толщиной 2–3 см. Кости удалить, мясо промыть, обсушить, натереть смесью из соли, специй и измельченного чеснока, оставить под гнетом при комнатной температуре на 1–2 дня. Слегка обсушить и плотно свернуть в рулеты, подшкурной частью внутрь. Перетянуть рулеты суровой нитью, коптить холодным способом в течение 3–4 дней, затем, охладив, варить на слабом огне в течение 2–3 часов.

Свиная копченая вырезка

Ингредиенты

10 кг свинины, 10 г селитры, 40 г сахара, 3–4 лавровых листа, 3–4 зубчика чеснока, 5 г душистого перца, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 450 г соли.

Способ приготовления

Для копчения используется свиной окорок. Нарезать его длинными кусками толщиной 3–4 см, удалить лишний жир и соединительные ткани.

Смешать соль, сахар, черный и красный перец и селитру. Натереть смесью свиную вырезку с двух сторон, уложить в посолочную емкость, добавив измельченный лавровый лист и душистый перец.

Накрыть кружком с прессом и выдержать в прохладном месте 10–12 дней. По истечении этого времени куски достать и вымачивать 2–3 часа.

Затем просушить в проветриваемом помещении 6 часов, натереть измельченным чесноком, коптить в течение 4 дней холодным способом. После этого куски свинины на 4–5 часов положить между двумя кухонными досками, придавив грузом, и подвесить для выветривания в прохладном месте на 5 часов.

Варено-копченая корейка

Ингредиенты

1 кг свинины (спинная часть), 10 г сахара, 1–2 зубчика чеснока, 2 г красного молотого перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Спинную часть свиной тушки разрезать на крупные куски, промыть, просушить.

Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью, сахаром и красным молотым перцем. Полученной смесью натереть куски свинины, уложить в посолочную емкость, установить груз и поместить в прохладное место на 2 недели. Затем промыть и коптить горячим дымом с температурой до 120 °С. Дрова в дымокуре укладываются в виде тоннеля, по мере их сгорания нужно подкладывать новые. Для равномерного сгорания дров сверху положить тонкий слой опилок. Под куски корейки необходимо поставить емкости для сбора жира, который будет выделяться во время копчения. Коптить горячим способом следует 12 часов, куски свинины должны приобрести красновато-коричневую окраску. Затем копченую корейку варить на слабом огне в течение 1–1,5 часа.

Копченая корейка

Ингредиенты

1 кг свинины (спинная часть), 10 г сахара, 1–2 зубчика чеснока, 2 г красного молотого перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Спинную часть свиной тушки разрезать на крупные куски, промыть, просушить. Чеснок очистить, вымыть, растереть с сахаром, красным молотым перцем и солью. Полученной смесью натереть куски свинины, уложить в посолочную емкость, установить груз и поместить в прохладное место на 2 недели.

По истечении этого срока мясо достать и просушить, разложив на разделочной доске в сухом помещении на 3 дня. Затем залить холодной водой, оставить на 12 часов. Промыть в чуть теплой воде и просушить, подвесив в проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом, используя для дымообразования, помимо опилок, сосновые шишки (по 2 за одно копчение).

Готовность корейки можно определить по цвету: если куски покрылись корочкой желто-коричневатого цвета, значит, они готовы и после суточного вяления их можно употреблять в пищу.

Сырокопченая корейка

Ингредиенты

5 кг свинины (спинная часть), 25 г сахара, 25 г измельченных лавровых листьев, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Спинную часть свиной тушки разрезать на крупные куски, промыть, просушить. Соль смешать с сахаром, лавровым листом, красным и черным молотым перцем. Полученной смесью натереть куски свинины, уложить в посолочную емкость, установить груз и поместить в прохладное место на 2 недели. Затем мясо промыть, просушить и коптить холодным способом в течение 2–3 дней. Температура дыма вначале должна быть около 40 °С, затем ее нужно снизить до 20 °С. Дрова следует укладывать кучкой, сверху покрыть их слоем опилок, чтобы избежать появления открытого пламени. Поверхность сырокопченой корейки должна быть сухой, желто-коричневатого цвета. После копчения корейку подвесить в проветриваемом помещении и оставить для просушивания на 3–4 недели.

Копченые свиные лопатки

Ингредиенты

10 кг свинины (лопатки), 250 г ржаной муки, 3–4 лавровых листа, 15 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 1,5 кг соли.

Способ приготовления

Мясо проветривать в течение 3 дней, уложить в посолочную емкость, пересыпать лавровым листом и перцем.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, остудить. Свиные лопатки залить охлажденным рассолом, установить гнет, через 1 сутки убрать в прохладное место на 4 дня. Затем свиные лопатки достать, подвесить для просушивания в сухом теплом помещении на 5–6 часов. Обсыпать ржаной мукой и коптить горячим способом. Дым должен обволакивать лопатки со всех сторон, при этом нужно следить, чтобы пламя не касалось мяса. Свиные лопатки готовы к употреблению, когда они покроются коричневато-красной корочкой.

Копченые свиные ребрышки

Ингредиенты

5 кг свиных ребрышек, 1 свиной желудок, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 2 г майорана, 2 г гвоздики, 2 г чабера, 500 г соли.

Способ приготовления

Свиной желудок промыть, вывернуть и очистить от слизистой оболочки, натереть поверхность прокаленной солью (использовать 70–80 г). Свиные ребрышки отделить от позвоночника и грудной кости, промыть, разрубить на 4 части, натереть смесью из соли ($^2/_3$ общего количества) и специй. Вложить ребрышки в подготовленный свиной желудок, зашить, обвалять в оставшейся соли и подвесить в прохладном проветриваемом помещении на 5 дней. По истечении этого времени очистить поверхность желудка от соли и коптить холодным способом в течение 1 недели.

Копченые ребрышки можно использовать для приготовления первых блюд.

Копченый гусь

Ингредиенты

3 некрупных гуся, 15 г красного молотого перца, 700 г соли.

Способ приготовления

Подготовленных гусей промыть, надрезать спинки, натереть спинки солью, уложить в посолочную емкость и оставить на 5–6 часов.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль и красный молотый перец, кипятить в течение 15 минут. Охлажденным рассолом залить гусиные тушки. Через 4–5 часов достать тушки из рассола, обсушить, вставить внутрь палочки-распорки, обернуть белой бумагой или холстиной, подвесить в коптильной камере.

Коптить горячим способом в течение нескольких часов, пока тушки не приобретут красновато-коричневую окраску.

Подвесить копченых гусей в сухом помещении и выветривать в течение 1 недели.

Копченые гусиные грудки

Ингредиенты

1 кг гусиных грудок, 1 г селитры, 5 г красного молотого перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Гусиные грудки подготовить следующим образом: аккуратно отделить мышечную ткань от грудины по обе стороны от грудной кости, при этом половинки грудки должны соединяться кожей. Уложить грудки в посолочную емкость.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, селитру и перец, кипятить в течение 10 минут, остудить.

Гусиные грудки залить охлажденным рассолом, выдержать в прохладном помещении 4 дня. Затем грудки достать из рассола, подсушить в проветриваемом помещении в течение 3–4 часов. Перетянуть грудки шпагатом и коптить холодным способом в течение 7–10 дней по 1 разу в день. Если температура дыма будет достигать 40 °С, то время копчения можно сократить. В последние дни копчения в дополнение к древесным опилкам для дымообразования можно использовать ягоды или ветки можжевельника.

Копченые гусиные ножки

Ингредиенты

1 кг гусиных ножек, 100 г ягод можжевельника, 5 г красного молотого перца, 15 г соли.

Способ приготовления

Гусиные ножки промыть, удалив кости, и уложить в посолочную емкость. Ягоды можжевельника вымыть, обсушить, тщательно размять.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, перец и ягоды можжевельника. Гусиные ножки залить охлажденным рассолом, накрыть деревянным кружком с прессом и выдержать в прохладном месте 3–4 дня. Затем достать из рассола, перетянуть шпагатом, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на несколько часов, после чего коптить холодным способом в течение 7–10 дней. Если температура дыма будет достигать 40 °С, то время копчения можно сократить. Для дымообразования использовать можжевеловые щепки.

Копченые гусиные полотки

Ингредиенты

3 жирных гуся, 500 г мелких яблок, 1,5 г селитры, 3–4 лавровых листа, 2 г кориандра, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, 200 г соли.

Способ приготовления

Гусиные тушки разделить на две половины, удалить кости (кроме костей ножек), уложить в посолочную емкость, пересыпая смесью из соли, селитры и специй, добавить лавровый лист, накрыть емкость кружком с грузом и оставить при комнатной температуре на 2 дня. После этого гусиные полотки свернуть в виде усеченного конуса с ножкой на конце, внутрь каждого конуса положить по яблоку, перетянуть шпагатом и поместить обратно в посолочную емкость. Закрыть ее плотной крышкой и убрать в холодное место на 3–4 недели. В течение этого времени нужно 1–2 раза в неделю встряхивать емкость или переворачивать ее, чтобы образовавшийся в результате соления сок равномерно пропитывал гусиные полотки.

По истечении положенного времени гусиные полотки достать, просушить в проветриваемом помещении и коптить холодным способом в течение 3 недель, делая перерывы на 2–3 часа в день.

Копченые гусиные полотки подавать к столу в холодном виде с хреном или другой острой приправой.

Копченый кролик

Ингредиенты

10 кг мяса кролика, 400 г шпика, 2–3 лавровых листа, 25 мл лимонного сока, 10 ягод можжевельника, 2–3 зубчика чеснока, 10 г сахара, 10 г перца, 2 г корицы, 2 г имбиря, лимонный сок по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Тушки кроликов разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для выветривания на 4 дня в помещении с температурой 10 °С.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи, кипятить в течение 5 минут. Рассол остудить и залить им куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толченым лавровым листом. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день. Просушить мясо и сделать на каждом куске несколько надрезов. Положить в эти надрезы мелко нарезанный шпик. Далее куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя разделочными досками, нужно отбить его, чтобы суставы и крупные кости расплющились.

Подвесить в коптильной камере каждый кусок отдельно и коптить 3–4 часа. Для дымообразования использовать ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника. Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить. Периодически мясо кролика нужно обмакивать в рассол.

Куры, копченные с яблоками

Ингредиенты

10 кг кур, 200 г яблок, корица по вкусу, 1–2 бутона гвоздики, 50 г сахара, 600 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, нарезать дольками. Куриные тушки промыть, надрезать у каждой спинку, натереть смесью из 300 г соли, сахара и корицы. Уложить в посолочную емкость, пересыпая нарезанными дольками яблоками.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль и гвоздику, кипятить 2–3 минуты, затем профильтровать и остудить. Залить рассолом куриные тушки, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 4 часа. Достать тушки из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой, обвязать и подвесить в коптильне. Коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Копченые куриные крылышки

Ингредиенты

5 кг куриных крылышек, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 30 г сахара, 300 г соли.

Способ приготовления

Куриные крылышки тщательно промыть, обсушить, натереть смесью из 150 г соли и сахара.

Для приготовления рассола 5 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, гвоздику, душистый перец и лавровый лист, кипятить в течение 10 минут, профильтровать и остудить. Залить рассолом куриные крылышки, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 5 часов. Достать крылышки из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой и подвесить в коптильне. Коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника

Ингредиенты

10 кг куриных окорочков, 200 г ягод можжевельника, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 5 г молотой корицы, 50 г сахара, 600 г соли.

Способ приготовления

Куриные окорочка промыть, натереть смесью из 300 г соли, сахара и корицы и уложить в посолочную емкость, пересыпая промытыми ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, лавровый лист, душистый перец и гвоздику, кипятить 2–3 минуты, затем профильтровать и остудить.

Залить рассолом куриные окорочка, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 3 часа. Достать куриные окорочка из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой и подвесить в коптильне. Коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 6–7 дней.

Колбаса говяжья «Краковская»

Ингредиенты

4 кг постной говядины, 3 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 3 зубчика чеснока, 8 г черного молотого перца, 5 г душистого молотого перца, 7 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо посолить и оставить в холоде на 2 часа. Затем говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а грудинку и свинину нарезать маленькими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить с тертым чесноком, добавить сахар, черный и душистый перец и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой. Полученным фаршем наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде колец, и оставить в холоде для осадки на 5–6 часов. После коптить при температуре 60–90 ˚С в течение 40 минут и варить при температуре 70–80 ˚С 1 час.

Колбасу повесить на палки и оставить в холоде на 3–4 часа, затем коптить при температуре 35–45 ˚С в течение 12 часов.

Колбаса говяжья «Российская»

Ингредиенты

7 кг постной соленой говядины, 2 кг полужирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 15 г сахара, 1 головка чеснока, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить измельченный чеснок, соль, сахар и белый перец, тщательно перемешать и оставить в холоде на 1 час.

Грудинку мелко нарубить, соединить с фаршем, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем коптить горячим дымом 45–50 минут и варить при температуре 80 °С 1 час.

Колбасу коптить при температуре 40–50 °С в течение 1 суток.

Колбаса говяжья «Малороссийская»

Ингредиенты

6 кг постной говядины, 4,5 свиной грудинки, 4 г сушеного тимьяна, 5 г молотого мускатного ореха, 8 г белого молотого перца, 7 г сахара, соль.

Способ приготовления

Говядину и грудинку мелко нарубить, посолить, посыпать белым перцем и оставить в холоде на 1 час.

В полученный фарш добавить сахар, мускатный орех и тимьян и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить в холоде для осадки на 2 часа.

Колбасу прокоптить холодным дымом и варить при температуре 80 ˚С в течение 30–40 минут.

Колбаса говяжья «Салями»

Ингредиенты

6 кг постной парной говядины, 1,2 кг постной свинины, 2,5 кг свиной грудинки, 20 г сахара, 10 г белого перца горошком, 5 г кардамона, 30 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Говядину и свинину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, белый перец, соль и кардамон и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа. Затем прокоптить холодным дымом и обжарить на сковороде в масле с обеих сторон.

Колбаса говяжья «Украинская»

Ингредиенты

5 кг говядины, 4 кг постной свинины, 2 кг свиного жира, 12 г сахара, 5 г черного молотого перца, 3 г зеленого молотого перца, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Мясо посолить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, жир – с диаметром отверстий 8 мм.

Говядину соединить со свининой и вымешивать в течение 5 минут, затем добавить мелко нарубленный чеснок, соль, черный и зеленый перец, жир и сахар и перемешивать еще 5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и свернуть их в виде колец.

Готовое изделие оставить в холоде для осадки на 5 часов, после чего коптить при температуре 60–90 ˚С в течение 40 минут и варить при температуре 80 ˚С 1 час.

Колбасу повесить на палки и охлаждать на открытом воздухе 3–4 часа, затем коптить при температуре 50 ˚С в течение 24 часов.

Колбаса говяжья «Суджук»

Ингредиенты

2 кг полужирной говядины, 100 мл коньяка, перец черный молотый, орех мускатный молотый, кардамон, сахар, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, после того полить коньяком, посыпать сахаром, посолить и оставить в холоде на 1 сутки. Затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, добавить перец, мускатный орех и кардамон и вымешивать в течение 10 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и соединить концы каждого батона колбасы, чтобы получилось кольцо. Оставить продукт в прохладном помещении на 2 часа.

Колбаса говяжья «Закусочная»

Ингредиенты

4 кг постной говядины, 3,5 кг полужирной свинины, 2,5 кг хребтового шпика, 20 г сахара, 20 г черного молотого перца, 5 г кардамона, соль.

Способ приготовления

Мясо и шпик поместить в морозилку на 3 часа. Затем шпик мелко нарубить, а свинину и говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и оставить в холоде на 3 часа, после чего добавить сахар, перец и кардамон и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 10–12 см, и оставить готовый продукт в холоде на 2 часа.

Колбасу обработать методом горячего копчения.

Колбаса говяжья «Мускатная»

Ингредиенты

4 кг постной говядины, 3 кг хребтового шпика, 2 кг жирной свинины, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 20 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Мясо посолить и оставить в холоде на 6 часов, затем пропустить через мясорубку. Шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, перец и мускатный орех, перемешать и наполнить оболочку.

Колбасу оставить в холоде на 1 час, после чего хранить в морозилке с целью последующей варки.

Колбаса говяжья «Крестьянская»

Ингредиенты

1 кг постной говядины, 600 г постной свинины, 400 г шпика, 10 г белого молотого перца, 5 г сушеного толченого чеснока, 5 г молотого мускатного ореха, 5 г сушеного майорана, соль.

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4 мм, шпик – с диаметром отверстий 8 мм.

Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, ввести соль, майоран, чеснок, мускатный орех и белый перец, добавить мелко нарубленную свинину и вымешивать полученную массу 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны длиной 30 см. Колбасу прокоптить при температуре 80–90 °С, затем варить при температуре 75 °С до тех пор, пока температура внутри батонов не достигнет 68–70 °С.

Готовый продукт подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса говяжья «Диетическая»

Ингредиенты

850 г телятины, 150 г свиного шпика, 6 г сахара, 10 г сушеного сладкого перца, 5 г сушеного майорана, 5 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Мясо и шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм и соединить.

В полученную массу добавить сахар, сладкий перец, майоран, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить.

Колбаса говяжья «Любительская»

Ингредиенты

800 г нежирной говядины, 200 г полужирной свинины, 10 мл коньяка, 10 г молотого черного перца, 5 г молотых семян тмина, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с коньяком и солью, перемешать и оставить в холоде на 2 часа.

В фарш добавить черный перец, семена тмина и наполнить им оболочки, сформовав батоны колбасы длиной 10 см. Доводить до готовности на решетке или вертеле в течение 1,5–2 часов.

Колбаса говяжья «Царская»

Ингредиенты

10 кг постной говядины, 6 кг свиной грудинки, 20 г кардамона, 6 г толченых семян тмина, 8 г черного молотого перца, 10 г молотого зеленого перца, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать крупными кусками, посолить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 1 сутки, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, семена тмина, черный и зеленый перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом.

Колбаса говяжья «Углицкая» (*1-й способ*)

Ингредиенты

5 кг постной говядины, 2 кг свиного сала, 10 г молотого черного перца, 4 зубчика чеснока, 6 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо мелко нарубить и оставить в холоде на 2 часа. Сало нарезать кусочками чуть большего размера, чем мясо. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар и черный перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу прокоптить холодным дымом, затем отварить.

Колбаса говяжья «Углицкая» (*2-й способ*)

Ингредиенты

5 кг обрезков говядины, 2 кг говяжьей кожи, 2 кг свиного сала, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Обрезки и кожу мелко нарубить, выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и оставить в холоде на 2 суток. Сало пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить и вялить до тех пор, пока она не станет достаточно твердой.

Колбаса говяжья «Любская»

Ингредиенты

6 кг постной говядины, 2 кг постной свинины, 2 кг свиного сала, 100 мл сухого красного вина, 10 г сахара, 6 г кардамона, соль.

Способ приготовления

Говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, сало нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить вино, сахар, кардамон и соль и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 недели, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаса говяжья «Польская»

Ингредиенты

5 кг постной говядины, 3,5 кг постной свинины, 2,5 кг свиного сала, 120 мл коньяка, 10 г молотого мускатного ореха, 3 г молотой корицы, соль.

Способ приготовления

Мясо и сало мелко нарубить, посолить и оставить в холоде на 3 часа. Затем добавить коньяк, а также корицу и мускатный орех и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, после чего варить в течение 30 минут и запечь в духовке.

Колбаса говяжья по-немецки

Ингредиенты

3 кг телятины, 1,5 кг жирной свинины, 100 мл молока, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Телятину посолить и оставить в холоде на 12 часов, затем мелко нарубить. Свинину отварить и пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить мускатный орех, черный перец и молоко и вымешивать 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15–20 см, и оставить их в холоде на 1 час.

Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса говяжья «Баварская»

Ингредиенты

800 г постной говядины, 200 г свиной грудинки, 5 г паприки, 5 г сушеного майорана, 5 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Охлажденную говядину пропустить через мясорубку и соединить с мелко нарубленной грудинкой.

В полученную массу добавить паприку, майоран, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 2 часа, затем отварить и обжарить на решетке.

Колбаса говяжья с чесноком

Ингредиенты

2 кг постной говядины, 1 кг хребтового шпика, 1 кг мяса говяжьих голов, 5 зубчиков чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Шпик измельчить, посолить, засыпать льдом и оставить в холоде на 2 суток.

Говядину нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить в холоде на 2 суток. Затем пропустить через мясорубку, соединить с перцем, пропущенным через чеснокодавилку чесноком и тщательно перемешать.

Мясо говяжьих голов пропустить через мясорубку, посолить, соединить с подготовленными ингредиентами и перемешивать до образования однородной массы.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в прохладном месте на 2 часа, затем готовить на пару 1–1,5 часа или варить в течение 1 часа. Колбасу охладить и прокоптить холодным способом.

Колбаса говяжья с чесноком и зеленью

Ингредиенты

800 г постной говядины, 500 г постной свинины, 400 г свиного шпика, 10 г молотого черного перца, 2 зубчика чеснока, 5 г сушеной зелени укропа, 5 г сушеной зелени петрушки, 5 г сушеной кинзы, соль.

Способ приготовления

Мясные ингредиенты оставить в морозилке на 2 часа, затем свинину и говядину пропустить через мясорубку, а шпик нарубить.

В полученную массу добавить черный перец, измельченный чеснок, зелень укропа и петрушки, кинзу и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, после чего 2 суток коптить холодным способом.

Колбаса говяжья с орегано

Ингредиенты

6 кг постной говядины, 1,5 кг свиного сала, 60 г пшеничной муки, 30 г орегано, 1 головка чеснока, 5 г толченого черного перца, соль.

Способ приготовления

Говядину и сало дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Чеснок натереть на терке.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, черный перец и орегано, ввести муку и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки, после чего варить при температуре 80 °С в течение 45 минут.

Колбаса говяжья с мускатным орехом и рукколой

Ингредиенты

7,5 кг постной говядины, 2,5 кг хребтового шпика, 10 г сахара, 15 г молотого черного перца, 10 г кардамона, 10 г молотого мускатного ореха, 10 г сушеной рукколы, соль.

Способ приготовления

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Шпик нарезать небольшими кубиками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар, черный перец, кардамон, мускатный орех и рукколу и вымешивать 10 минут. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 2 часа.

Готовое изделие прокоптить холодным способом, затем подсушить.

Колбаса свиная «Любительская»

Ингредиенты

1 кг постной свинины, 1 кг постной говядины, 1 кг свиного шпика, 15 г сахара, 2 зубчика чеснока, 100 г репчатого лука, перец душистый молотый, соль.

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, добавить соль, сахар и перец и оставить в холоде на 1 сутки. Говядину и шпик мелко нарубить, посолить, поперчить и оставить в холоде на 5 часов.

Свинину повторно пропустить через мясорубку вместе с чесноком и луком, соединить с говядиной и шпиком и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и коптить колбасу горячим дымом в течение 90 минут, затем варить при температуре 72–75 ˚С 1 час.

Колбасу охладить и вторично коптить при температуре 40–50 ˚С в течение 24 часов.

Колбаса говяжья с бараниной и грибами

Ингредиенты

2,5 кг постной говядины, 1 кг баранины, 0,5 кг свиного шпика, 1 кг мяса со свиной шеи, 500 г гречневой крупы, 500 г грибов, 1 кг репчатого лука, 50 мл растительного масла, чеснок растертый, имбирь молотый, зелень петрушки сушеная, соль.

Способ приготовления

Говядину, баранину, шпик и мясо свиной шеи отварить и измельчить. Гречневую крупу варить до мягкости, каждую луковицу разрезать на 4 части. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, соединить с чесноком, имбирем и зеленью петрушки, посолить и тщательно перемешать.

Грибы нарезать небольшими кусочками, обжарить на сковороде в масле с добавлением соли, соединить с фаршем и начинить полученной массой оболочку.

Колбасу оставить в холодном помещении на 2 часа, затем варить 30 минут, переворачивая батоны.

Колбаса говяжья с анисом и фенхелем

Ингредиенты

7 кг говядины, 3 кг полужирной свинины, 1,5 кг свиного шпика, 6 г сушеного аниса, 8 г сушеного фенхеля, 4 г паприки, 4 г лаврового листа, 4 г сушеной зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, шпик измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Затем добавить соль, паприку, фенхель и анис и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить с добавлением лаврового листа и зелени укропа.

Колбаса говяжья с розмарином и семенами кориандра

Ингредиенты

6 кг постной говядины, 2 кг постной свинины, 1,8 кг свиного сала, 6 г розмарина, 6 г молотых семян кориандра, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо посолить, поперчить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить семена кориандра и розмарин и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80–90 °С 35–40 минут.

Колбаса говяжья с водкой и чесноком

Ингредиенты

3,5 кг мяса говяжьих голов, 2 кг мяса свиных голов, 1,7 кг мяса говяжьей диафрагмы, 1,5 кг говяжьего сердца, 1 кг мяса говяжьего пищевода, 300 г пшеничной муки, 100 мл водки, 1 головка чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Все виды мяса и сердце по очереди пропустить через мясорубку, соединить и перемешать. Полученную массу посолить, натереть растертым чесноком, добавить водку и оставить в холодном помещении на 1,5 суток.

Фарш соединить с мукой, поперчить, перемешать и наполнить им оболочку, сформовав батоны длиной 25–30 см. Концы колбасы соединить так, чтобы каждый батон образовывал кольцо, и обрабатывать ее горячим дымом в течение 40 минут. Затем варить 30–60 минут.

Готовый продукт остудить под душем и хранить в холоде.

Колбаса свиная «Нежная»

Ингредиенты

5 кг полужирной свинины, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 3 г молотого мускатного ореха, 3 г сушеного шалфея, соль.

Способ приготовления

Мясо 4 раза пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, перец, мускатный орех и шалфей и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить изделие в прохладном месте на 1 час.

Колбасу обрабатывать методом холодного копчения в течение 1 часа, затем варить при температуре 80 °С 40 минут. Готовый продукт подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса свиная «Московская»

Ингредиенты

8 кг жирной свинины, 4 кг постной говядины 1,2 кг крахмала, 4 зубчика чеснока, 10 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Свинину и говядину посолить и оставить в холоде на 12 часов. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, соединить с разведенным в воде крахмалом, измельченным чесноком, черным перцем и вымешивать до загустения.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 25 см, и оставить в холоде на 1 час. Затем варить 40–50 минут при температуре 80 °С.

Колбаса свиная «Дрезденская»

Ингредиенты

5 кг постной свинины, 3 кг постной говядины, 2 кг свиного шпика, 1 головка чеснока, 5 г паприки, 10 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Свинину, говядину и шпик мелко нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех, паприку и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 10 см, и оставить готовый продукт в холоде на 1,5 часа.

Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса свиная «Венгерская»

Ингредиенты

4 кг постной свинины, 1,8 кг свиного сала, 25 г семян тмина, 20 г сушеной кинзы, 8 г сушеной зелени укропа, 20 мл коньяка, 5 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с зеленью укропа, черным перцем и коньяком, добавить мелко нарубленное сало и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15–20 см, обвалять их в смеси семян тмина и кинзы и оставить в холоде для осадки на 1 час. Колбасу прокоптить холодным дымом.

Колбаса свиная «Австрийская»

Ингредиенты

4 кг постной свинины, 3 кг свиного шпика, 3 кг постной говядины, 8 г сахара, 3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Шпик нарубить, соединить с мясом, добавить измельченный чеснок, сахар и соль и вымешивать 10 минут. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 5 часов, после чего коптить при температуре 75–90 °С в течение 1 часа и варить при температуре 80 °С 1 час.

Готовый продукт повторно коптить при температуре 40–45 °С в течение 1 часа, а затем подсушить.

Колбаса свиная «Мартаделла»

Ингредиенты

6 кг постной свинины, 2,5 кг свиного (твердого) шпика, 1 кг постной говядины, 7 г молотого белого перца, 3 г молотого мускатного ореха, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Говядину дважды пропустить через мясорубку, свинину измельчить. Мясо посыпать солью и оставить в холоде на 12 часов. Шпик мелко нарубить, соединить с мясом и 4 раза пропустить все через мясорубку.

Полученную массу посолить, посыпать сахаром, перцем и мускатным орехом и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 2 часа, затем подвергнуть колбасу горячему копчению при температуре 60–90 °С и варить при температуре 80–85 °С в течение 2 часов.

Готовый продукт охлаждать под проточной водой не менее 40 минут.

В завершение колбасу прокоптить холодным густым дымом при температуре 40–45 °С.

Колбаса свиная «Пресскопф»

Ингредиенты

1,6 кг мяса свиных голов, 2 кг свинины, 1,5 кг свиных языков, 5 г белого молотого перца, 5 г молотого мускатного ореха, 5 г молотой гвоздики, соль.

Способ приготовления

Языки и мясо свиных голов отварить и пропустить через мясорубку. Свинину посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех, перец, гвоздику и соль и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1,5 часа. Колбасу варить 1–2 часа и положить под пресс, а затем прокоптить холодным способом.

Колбаса свиная «Мозговая»

Ингредиенты

6 кг постной свинины, 2 кг телячьих мозгов, 2 кг свиного сала, 3 г сушеного тимьяна, 2 г молотой гвоздики, 6 г молотого белого перца, 200 мл воды, соль.

Способ приготовления

Мясо и сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, мозги протереть сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить перец, соль, тимьян и гвоздику, ввести воду и вымешивать до тех пор, пока фарш не приобретет консистенцию теста. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 90 °С в течение 40 минут.

Колбаса свиная «Французская»

Ингредиенты

2 кг постной свинины, 2 кг жирной свинины, 60 г репчатого лука, 10 г семян тмина, 15 мл рома, 10 г пшеничных сухарей, 30 мл растительного масла, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, лук мелко нарубить, сухари истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить молотые семена тмина, белый перец, соль и ром и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, а затем обжарить на сковороде в масле.

Колбаса свиная «Итальянская»

Ингредиенты

1 кг свинины, 500 г свиного шпика, 25–30 мл оливкового масла, 1 г кардамона, 3 г мускатного ореха, 1 г молотого имбиря, 1 г паприки, 2 г молотой корицы, 1 г молотой гвоздики, 10–15 г сахара, соль.

Способ приготовления

Свинину и шпик мелко нарубить, соединить, добавить масло, сахар, соль, гвоздику, корицу, паприку, имбирь, а также мускатный орех и кардамон и вымешивать в течение 4–5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса свиная «Чайная»

Ингредиенты

7 кг постной свинины, 3 кг хребтового шпика, 10 г белого молотого перца, 5 г сухой горчицы, 5 г паприки, соль.

Способ приготовления

Свинину и шпик поместить в морозилку и оставить на 3 часа, после чего пропустить через мясорубку, соединить с белым перцем, паприкой, горчицей и солью и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1,5 часа.

Колбасу коптить 2 суток по 1–2 часа.

Колбаса свиная «Балыковая»

Ингредиенты

10 кг свинины, 15 г сахара, 250 г соли, перец черный и белый молотый.

Способ приготовления

Охлажденную свинину натереть смесью соли, сахара и перца и оставить в холоде на 6 суток, затем вымачивать мясо в холодной воде 2–3 часа. Мясо нарезать длинными ломтиками и поместить в оболочку, складывая их по два.

Готовое изделие со всех сторон обдать кипятком и сушить 20–30 минут, затем коптить при температуре 30–35 °С в течение 10–12 часов. Колбасу положить под пресс и оставить в холоде на 10 часов.

Колбаса свиная «Сухая»

Ингредиенты

1,5 кг свинины, 500 г телятины, 150 г свиного шпика, 2 зубчика чеснока, 5 г белого молотого перца, 5 г паприки, 5 г сушеного майорана, 8 г семян тмина, 10–15 г сахара, соль.

Способ приготовления

Шпик натереть солью и оставить в холоде на 3 часа, затем мелко нарубить. Свинину и телятину отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Чеснок тщательно растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить перец, паприку, майоран, семена тмина и сахар и вымешивать 5 минут. Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 25–30 см. Продукт хранить в холоде в течение 20 суток.

Колбаса свиная «Чесночная»

Ингредиенты

1 кг постной свинины, 1 кг постной телятины, 500 г свиного шпика, 15 г сахара, 15 г молотого белого перца, 5 зубчиков чеснока, 10 г молотого душистого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо оставить в морозилке на 2 часа, затем пропустить через мясорубку.

Охлажденный шпик мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, белый и душистый перец и пропущенный через чеснокодавилку чеснок и вымешивать в течение 10–12 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 30–35 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1 час. Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса свиная с луком

Ингредиенты

500 г постной свинины, 500 г свиной грудинки, 500 г свиного (вареного) шпика, 500 г телятины, 300–400 г свиного (вареного) языка, 30 г сушеного репчатого лука, перец белый молотый, орех мускатный молотый, сельдерей сушеный, соль.

Способ приготовления

Свинину, грудинку и телятину пропустить через мясорубку. Очищенный язык и шпик нарезать небольшими кубиками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук, специи и соль и вымешивать до образования однородной массы.

Фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в прохладном месте на 1–1,5 часа, после чего отварить и прокоптить теплым дымом.

Колбаса свиная «Южная»

Ингредиенты

800 г постной свинины, 600 г постной телятины, 500 г свиного шпика, 20–30 мл рома, 20 г молотого белого перца, 10 г сахара, 10 г семян тмина, соль.

Способ приготовления

Мясо и шпик поместить в морозилку на 1 час, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, ввести ром, семена тмина, соль, сахар и белый перец и вымешивать полученную массу 10 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 3 часа, после чего дважды подвергнуть холодному копчению.

Колбаса свиная с чесноком и майораном

Ингредиенты

1 кг постной свинины, 200 г соленого свиного сала, 30 мл оливкового масла, 10 г молотого черного перца, 10 г толченого сушеного чеснока, 10 г молотого мускатного ореха, 10 г толченого сушеного майорана, 10 г семян толченого тмина, 10 г приправы для свинины, 10–15 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками, посыпать черным перцем, чесноком, майораном, мускатным орехом, семенами тмина, приправой для свинины и солью и оставить в холоде на 12 часов, затем дважды пропустить через мясорубку.

Сало измельчить, добавить в фарш, ввести оливковое масло и сахар и тщательно перемешать. Полученную массу оставить в холоде на 2 часа, затем наполнить ею оболочку.

Колбасу выдержать в холодном помещении 40 минут, а затем отварить.

Колбаса свиная «Салями»

Ингредиенты

1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г шпика, 8 г измельченного чеснока, семена тмина, семена подсолнечника, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Свинину и шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, говядину – с диаметром отверстий 4 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с чесноком, солью, посыпать семенами тмина и подсолнечника, белым перцем, тщательно перемешать и оставить на 20 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, оставить продукт в холодном помещении на 2 часа, затем коптить при 70–90 °С в течение 1 часа.

Колбасу поместить в горячую воду и варить 1 час, после чего охладить и поместить в холодильник.

Колбаса свиная «Имбирная»

Ингредиенты

400 г постной говядины, 200 г свиного шпика, 10 г белого молотого перца, 5 г черного молотого перца, 5 г молотого имбиря, соль.

Способ приготовления

Шпик натереть солью и оставить в холоде на 3 часа, затем мелко нарубить. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, имбирь и соль и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 1,5 часа, после чего прокоптить холодным способом.

Колбаса свиная «Салями деревенская»

Ингредиенты

1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г свиного шпика, 10 г молотого черного перца, 2 зубчика чеснока, 20 г молотых семян тмина, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, говядину – с диаметром отверстий 4,5 мм. Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки, соединить с солью, перцем и семенами тмина, добавить в полученный фарш, тщательно все перемешать и оставить в холоде на 1 час.

Шпик измельчить, добавить в мясную массу, перемешать, поместить в оболочку и оставить в холоде на 1 час. Колбасу коптить 1 час, затем отварить.

Колбаса свиная «Салями домашняя»

Ингредиенты

1,5 кг постной свинины, 500 г свиного шпика, 15 г молотого белого перца, 30 мл рома, 7 г сахара, соль.

Способ приготовления

Шпик и свинину положить в морозилку и оставить на 3 часа, затем пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить с ромом, сахаром, посолить, поперчить и перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 25–30 см, и оставить их в холоде на 1 час.

Обработать колбасу методом холодного копчения.

Колбаса свиная «Ветчинно-рубленая»

Ингредиенты

6 кг полужирной свинины, 4 кг постной говядины 3 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г черного молотого перца, 5 г сушеного кориандра, соль.

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку, посолить, посыпать черным перцем и оставить в холоде на 2,5–3 часа.

Свинину нарубить, посолить, посыпать кориандром, соединить с пропущенным через чеснокодавилку чесноком и оставить в холоде на 2,5–5 часа.

Оба вида мяса соединить, в полученную массу добавить сахар и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего прокоптить при температуре 70–110 ˚С и варить при температуре 70–80 ˚С в течение 1,5–2 часов. Продукт охладить под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса свиная «Особая»

Ингредиенты

700 г постной свинины, 500 г постной говядины, 200 г жирной свиной грудинки, 5 г белого молотого перца, 5 г паприки, 10 г сушеного репчатого лука, соль.

Способ приготовления

Грудинку натереть солью и оставить в морозилке на 1 час, затем мелко нарубить. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, паприку, лук и соль и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего приготовить на гриле.

Колбаса свиная «Тамбовская»

Ингредиенты

2 кг полужирной свинины, 1,2 кг постной говядины, 1,2 кг свиной грудинки, 5 г кардамона, 8 г черного молотого перца, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Грудинку нарезать длинными узкими ломтиками, мясо дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, черный перец, сахар и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить при температуре 72–80 ˚С в течение 1–1,5 часа.

Колбаса свиная «Венская»

Ингредиенты

3 кг жирной свинины, 2 кг постной говядины, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Говядину мелко нарубить, свинину пропустить через мясорубку. Мясо посолить и оставить в холоде на 12 часов, затем перемешать, соединить с яйцами и перцем, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие на 1 час, затем подсушить в духовке и варить 5–7 минут.

Колбаса свиная с чесноком и кинзой

Ингредиенты

18 г сахара, 3 зубчика чеснока, 5 г сушеной кинзы, 20 мл коньяка, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, коньяк, сахар, кинзу и соль и перемешать. Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 10–12 см, и оставить продукт в холоде на 1 час. Колбасу выложить на смазанный растительным маслом противень и готовить в духовке в течение 2,5 часа.

Колбаса свиная с имбирем

Ингредиенты

2,5 кг постной свинины, 2 кг хребтового шпика, 1,5 кг полужирной свинины, 500 г мяса свиных голов, 500 мл свиной крови, 200 г панировочных сухарей, 1 головка чеснока, имбирь молотый, соль.

Способ приготовления

Шпик измельчить, свинину и мясо свиных голов пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, перемешать, засыпать льдом и оставить в холоде на 2 суток.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, соединить с кровью и фаршем, добавить имбирь, соль, панировочные сухари, перемешать и выдерживать в холоде 2 часа.

Полученной массой наполнить оболочку, дать полежать 1–1,5 часа в прохладном месте, затем варить до тех пор, пока температура внутри батона не достигнет 72–75 ˚С.

Колбасу выложить на противень и запекать в духовке в течение 1 часа. Затем прокоптить холодным способом, вытереть жир и завернуть в пергамент или кальку.

Колбаса свиная с мускатным орехом и луком-пореем

Ингредиенты

1 кг постной свинины, 500 г свиного шпика, 500 г постной говядины, 10 г молотого мускатного ореха, 5 г молотых семян тмина, 10 г сушеного лука-порея, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Предварительно охлажденное мясо и шпик пропустить через мясорубку, соединить с мускатным орехом, семенами тмина, луком-пореем, сахаром и солью и тщательно перемешать.

Полученную массу поместить в оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 10 см, и оставить их в холоде на 2 часа. Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса свиная с луком и базиликом

Ингредиенты

800 г постной свинины, 200 г свиной грудинки, 20 г сушеного репчатого лука, 5 г сушеного базилика, 5 г белого молотого перца, 5 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Грудинку натереть солью и оставить в холоде на 2 часа, затем мелко нарубить. Мясо пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук, базилик, перец, мускатный орех и соль и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в прохладном помещении на 1 час, затем выложить на противень и готовить в духовке в течение 1 часа.

Колбаса свиная с сушеным чесноком и приправой

Ингредиенты

2 кг постной свинины, 700 г свиного сала, 7 г сушеного чеснока, 7 г приправы для мяса, 6–7 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо мелко нарубить, посолить и оставить в холоде на 1 сутки, затем соединить с пропущенным через мясорубку салом, добавить сахар, чеснок и приправу и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15 см, и оставить в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего отварить и обжарить со всех сторон.

Колбаса свиная с душистым перцем

Ингредиенты

3,5 кг постной говядины, 3 кг соленого свиного шпика, 20 г сахара, 30 г аскорбиновой кислоты, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого душистого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, натереть солью, выложить в эмалированную емкость, накрыть чистой тканью и оставить в холоде на 5 суток.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку, а шпик мелко нарубить, ингредиенты соединить, добавить сахар, аскорбиновую кислоту, душистый и черный перец и тщательно перемешать. Фарш выложить в две емкости таким образом, чтобы слой мяса был не более 5 см, и оставить в холоде на 2 суток, а затем наполнить им оболочку. Колбасу прокоптить холодным способом и подсушить.

Колбаса свиная с мясом индейки

Ингредиенты

4,5 кг постной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3 кг свиного шпика, 2 кг мяса индейки, 15 г специй для мяса, 10 г молотого зеленого перца, 5 г молотого имбиря, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Постную свинину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить со специями, перцем, имбирем, сахаром и солью и тщательно перемешать. В полученную массу добавить мелко нарубленные мясо индейки и шпик и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Наполнить оболочку, аккуратно сформовав батоны длиной 12–15 см.

Колбасу коптить при температуре 60–90 °С в течение 1 часа, затем оставить в холоде на 40 минут и варить при температуре 80 °С 1 час. Готовый продукт выдерживать в прохладном помещении 5 часов. Охлажденную колбасу коптить обычным способом при температуре 35–45 °С 12–24 часа.

Колбаса свиная с коньяком и перцем

Ингредиенты

2 кг свинины, 1 кг говядины, 200 г свиного сала, 2 головки чеснока, 70 мл коньяка, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками, сало измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Подготовленные ингредиенты соединить с коньяком, черным перцем и солью.

Полученную массу пропустить через мясорубку, тщательно перемешать и оставить в холодном месте на 6 часов.

Фаршем наполнить оболочку, свернуть каждый батон колбасы кольцом и завязать концы. Колбасу проткнуть вилкой, выложить на противень и запечь в духовке.

Колбаса свиная с мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг соленого свиного окорока, 600 г постной говядины, 400 г шпика, 15 г молотого белого перца, 10 г молотого душистого перца, 10 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Окорок пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 10 мм, говядину – с диаметром отверстий 4,5 мм. Шпик мелко нарубить, соединить с мясом, добавить белый и душистый перец, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны длиной 35–40 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1 час. Колбасу варить на слабом огне в течение 1 часа.

Колбаса свиная с пряностями и оливковым маслом

Ингредиенты

2 кг свинины, 600 г свиного шпика, 30 мл оливкового масла, 6 г восточных пряностей, 5 г сушеного майорана, 6 г измельченных семян тмина, 8 г приправы для курицы, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, посолить и оставить в холоде на 24 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить масло, восточные пряности, майоран, семена тмина, приправу для курицы, сахар и соль и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20–25 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час. Готовый продукт прокоптить холодным дымом.

Колбаса свиная с ржаными сухариками и специями

Ингредиенты

5 кг постной свинины, 2,5 кг хребтового шпика, 1,5 кг свиной грудинки, 1 кг ржаных сухариков, 200 г колотого льда, 100 г пшеничной муки, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо и шпик нарезать небольшими кубиками, грудинку измельчить, сухарики истолочь.

Подготовленные ингредиенты быстро соединить со льдом, мукой, перцем и солью, перемешать и наполнить оболочку полученной массой.

Колбасу оставить в прохладном помещении на 1 час, после чего обжарить в гусятнице и обработать методом горячего копчения.

Колбаса свиная с мясом косули, оленя и бараниной

Ингредиенты

1 кг свинины, 200 г мяса косули, 200 г мяса оленя, 200 г полужирной баранины, 10 г сахара, 20 г растертого чеснока, 5 г сушеной кинзы, 5 г молотых семян тмина, соль.

Способ приготовления

Шпик и мясо всех видов поместить в морозилку на 3 часа, затем дважды пропустить через мясорубку, соединить с сахаром, чесноком, солью, семенами тмина и кинзой и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и хранить готовый продукт в холоде.

Колбаса свиная с мясом курицы, кинзой и луком

Ингредиенты

6 кг постной свинины, 4 кг мяса курицы, 3 кг свиного шпика, 300 г репчатого лука, 10 г сушеной кинзы, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, мясо курицы – с диаметром отверстий 8 мм. Шпик нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить измельченный лук, кинзу, черный перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить и охладить.

Ветчина свиная «Острая»

Ингредиенты

1 кг свинины, 100 мл красного сухого вина, 6 г сахара, 20 г ягод можжевельника, 10 г приправы для мяса, 1 л воды, зелень кориандра, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кубиками и охлаждать в течение 2 часов. Красное вино, сахар, толченые ягоды можжевельника, соль и воду соединить, залить этой жидкостью мясо и оставить его в холоде на 10 суток. Ветчину промыть теплой водой, обсушить на мясном крюке и прокоптить холодным дымом, добавив в древесные опилки зерна кориандра.

Ветчина свиная «Особая»

Ингредиенты

1,5 кг свинины, 5 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, 5 г сушеного базилика, 1,8 л воды, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Корицу, гвоздику, базилик, белый и черный перец и соль соединить, тщательно перемешать, натереть этой смесью нарезанное крупными кусками мясо, выложить его в емкость, залить водой и оставить в холоде на 12 суток.

Готовый продукт сушить в течение 12 часов, затем прокоптить холодным дымом, добавив в древесные опилки небольшое количество черного или белого перца.

Ветчина свиная с боярышником

Ингредиенты

1 кг свинины, 20 г ягод боярышника, 10 г сахара, 5 г смеси перцев, 1 л воды, соль.

Способ приготовления

Ягоды боярышника истолочь, натереть ими нарезанное крупными кусками мясо и выложить его в емкость, затем добавить соль, смесь перцев и сахар, залить водой и оставить в холоде на 10 суток.

Ветчину сушить на мясном крюке 1 день, после чего обработать методом холодного копчения.

Ветчина свиная «Изысканная»

Ингредиенты

1 кг свинины, 5 г зелени кориандра, 10 г сушеного лука-шалот, 1,2 л воды, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в емкость, натереть солью, посыпать луком-шалотом, зернами кориандра, черным и белым перцем, залить водой и оставить в холоде на 10–12 суток. Готовую ветчину обсушить и обработать холодным дымом.

Ветчина свиная «Пастушья»

Ингредиенты

1 кг свинины, 5 г сахара, 60 г репчатого лука, 5 г сушеной зелени укропа, 5 г сушеной зелени петрушки, 5 г сушеной рукколы, 1,2 л воды, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кубиками, натереть солью, сахаром и зеленью, выложить в емкость, посыпать кольцами лука, залить водой и оставить на 14 суток. Готовый продукт обсушить и обработать методом холодного копчения.

Ветчина свиная «Чесночная»

Ингредиенты

1,2 кг свинины, 1 головка чеснока, 10 г сушеного репчатого лука, 5 г паприки, 1,6 л воды, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, натереть солью, паприкой, луком и пропущенным через чеснокодавилку чесноком, выложить в глубокую емкость, залить водой и оставить на 13 суток.

Ветчину сушить в течение 1 суток, затем прокоптить холодным дымом.

Ветчина свиная с чесноком

Ингредиенты

1 кг свинины, 2 зубчика чеснока, 5 г сушеного майорана, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, натереть смесью соли, майорана и растертого чеснока, выложить в емкость и оставить в холоде на 20 суток.

Слить рассол, залить ветчину холодной водой и вымачивать 14 часов, после чего промыть теплой водой и обсушить. Готовый продукт обработать методом холодного копчения.

Колбаса баранья с красным вином и кайенским перцем

Ингредиенты

1 кг постной баранины, 400 г свиного шпика, 5 зубчиков чеснока, 100 мл красного вина, 30 мл ледяной воды, 5 г кайенского перца, 5 г сушеного майорана, 5 г орегано, соль.

Способ приготовления

Шпик крупно нарубить и пересыпать солью и кайенским перцем и оставить в холоде на 12 часов.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с измельченным чесноком, рубленым салом, добавить соль, орегано, майоран, воду и вино и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет вязким.

Полученной массой наполнить оболочку и сформировать батоны колбасы, которые выложить на плоскую тарелку, накрыть пищевой пленкой и оставить в холоде на 12 часов.

Готовый продукт коптить при температуре 82 °С, после чего выдерживать в прохладном месте 1 сутки.

Ветчина свиная с чесноком и белым перцем

Ингредиенты

1 кг свинины, 5 г сахара, 5 г лаврового листа, 5 г белого молотого перца, 3 зубчика чеснока, 1,2 л воды, соль.

Способ приготовления

Лавровый лист истолочь, чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить с белым перцем, солью и сахаром, добавить воду, залить полученной смесью нарезанное крупными кубиками мясо, оставить его в холоде на 14 суток, после чего промыть теплой водой, обсушить и прокоптить холодным дымом.

Ветчина свиная с можжевельником

Ингредиенты

1 кг постной свинины, 20 г ягод можжевельника, 1 л воды, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Ягоды можжевельника истолочь, соединить с солью и сахаром и натереть полученной смесью мясо, выложить его в емкость и оставить в холоде на 20 суток, перекладывая куски каждые 2–3 суток.

Слить выделившийся рассол и оставить мясо на 4 суток в той же емкости, затем залить его холодной водой и вымачивать в течение 14 часов. Промыть ветчину теплой водой, повесить на мясной крюк и обсушить.

Готовый продукт прокоптить холодным дымом.

Ветчина свиная с семенами тмина

Ингредиенты

1,2 кг свинины, 5 г зелени укропа, 10 г молотых семян тмина, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Нарезанное крупными кусками мясо натереть смесью сахара, соли и семян тмина, посыпать мелко нарубленным укропом и оставить на 2 недели, затем промыть теплой водой и просушить на мясном крючке.

После этого готовый продукт обработать методом холодного копчения.

Колбаса баранья с гречневой кашей и кардамоном

Ингредиенты

2 кг постной баранины, 500 г свиной кожи, 500 г свиного шпика, 300 г гречневой крупы, 7 г молотого черного перца, 7 г кардамона, 6 г сахара, 5 г лаврового листа, соль.

Способ приготовления

Мясо залить холодной водой, довести до кипения и варить до полуготовности, затем нарезать небольшими кусками. На оставшемся бульоне приготовить гречневую кашу.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм вместе со шпиком и приготовленной на пару кожей. В полученную массу добавить черный перец, кардамон, а также сахар и соль и тщательно вымешивать в течение 7 минут. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить с добавлением лаврового листа в течение 40 минут.

Ветчина свиная с кориандром и имбирем

Ингредиенты

2 кг свинины, 2 л воды, 10 г сахара, 10 г зелени кориандра, 5 г молотого имбиря, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками и выложить в емкость.

В воду добавить соль, сахар, зерна кориандра и имбирь.

Полученной смесью залить свинину и оставить в холоде на 14 суток, после чего промыть теплой водой.

Готовый продукт сушить 1 день, затем обработать методом холодного копчения.

Колбаса баранья «Салями»

Ингредиенты

600 г постной баранины, 300 г постной баранины, 600 г свиного шпика, 8 г белого молотого перца, 5 г сушеной кинзы, 10 г сахара, 8 г молотых семян тмина, 10 г сушеного чеснока, соль.

Способ приготовления

Мясо и шпик поместить в морозилку и оставить на 3 часа. Затем баранину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 3 мм, свинину – с диаметром отверстий 8 мм. Шпик нарезать небольшими кубиками. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить сахар, чеснок, семена тмина, кинзу и белый перец и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и выдерживать колбасу в холоде для осадки на 1 сутки, после чего прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья «Восточная»

Ингредиенты

2,5 кг полужирной баранины, 500 г бараньей печени, 500 г свиного шпика, 2 головки чеснока, 8 г сушеной зелени укропа, 30 мл оливкового масла, 3 г лаврового листа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо варить до полуготовности, печень обдать кипятком со всех сторон. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, соединить с мелко нарубленным шпиком и тщательно перемешать.

Чеснок натереть на терке и добавить в фарш вместе с маслом, зеленью, черным перцем и солью.

Наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить с добавлением лаврового листа.

Колбаса баранья с черным перцем и зеленью укропа

Ингредиенты

8 г сушеной зелени укропа, 6 г молотого черного перца, 10 г сушеного репчатого лука, 25–30 мл коньяка, 30 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить лук, коньяк, черный перец, зелень укропа и соль и вымешивать в течение 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить 30 минут и обжарить на сковороде в масле.

Колбаса баранья с черным перцем и луком

Ингредиенты

500 г постной баранины, 150 г свиного сала, 200 г свиной печени, 100 г репчатого лука, 8 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Сало мелко нарубить. Печень обдать кипятком и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить готовое изделие в холоде на 2 часа, после чего приготовить на пару или отварить.

Колбаса баранья с чесноком и укропом

Ингредиенты

1 кг постной баранины, 400 г свиного шпика, 2 зубчика чеснока, 10 г зелени укропа, 8 г черного молотого перца, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Баранину и половину шпика дважды пропустить через мясорубку. Вторую часть шпика нарубить вместе с зеленью укропа. Чеснок измельчить, соединить с остальными ингредиентами, добавить соль и черный перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в холоде на 5 часов. Колбасу проткнуть в нескольких местах и обжарить на сковороде в масле.

Колбаса баранья с перловой кашей и говяжьим легким

Ингредиенты

2,5 кг постной баранины, 400 г перловой каши, 1 кг говяжьего легкого, 1,5 кг свиного сала, 10 г сушеной зелени петрушки, 9 г молотого белого перца, 100 г репчатого лука, соль.

Способ приготовления

Легкое вымачивать в течение 6 часов, периодически меняя воду, затем отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм вместе с бараниной, перловой кашей и свиным салом.

В полученную массу добавить зелень, перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить с добавлением репчатого лука, разрезанного пополам.

Колбаса баранья с мясом курицы и сушеной зеленью

Ингредиенты

800 г постой баранины, 500 г мяса курицы, 120 г куриной кожи, 200 г свиного шпика, 5 г сушеной зелени петрушки, 5 г сушеной зелени укропа, 5 г сушеного базилика, 150 мл белого вина, соль.

Способ приготовления

Баранину дважды пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками.

Куриную кожу и шпик мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, выложить в глубокую емкость, посыпать солью, полить вином и оставить в холоде на 4 часа.

Фарш соединить с зеленью, наполнить оболочку и запекать колбасу в духовке при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Колбаса баранья с куркумой и чесноком

Ингредиенты

3 кг постной баранины, 2 кг полужирной свинины, 600 г свиного жира, 4 зубчика чеснока, 12 г сахара, куркума, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, выложить в емкость, пересыпая каждый слой солью, и оставить в холоде на 2 суток. Жир пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль и куркуму и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить горячим дымом и запечь в духовке.

Колбаса баранья с говядиной и тимьяном

Ингредиенты

2 кг постной баранины, 2 кг постной говядины, 1 кг свиного шпика, 8 г тимьяна, 8 г сахара, 3 г мускатного ореха, 50 г крахмала, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать небольшими кусочками, баранину пропустить через мясорубку. Мясо соединить с охлажденным, мелко нарубленным шпиком, добавить тимьян, сахар, мускатный орех, крахмал и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить в течение 30–35 минут и запечь в духовке.

Колбаса баранья с говядиной и чесноком

Ингредиенты

600 г баранины, 400 г говядины, 4 зубчика чеснока, 10 г белого молотого перца, 10 г молотого мускатного ореха, 30 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку. Чеснок измельчить и обжарить на сковороде в масле.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, мускатный орех и соль и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и приготовить их на гриле.

Колбаса баранья с телячьей вырезкой и луком

Ингредиенты

3,5 кг постной баранины, 2 кг телячьей вырезки, 1 кг телячьей печени, 2 кг свиного жира, 100 г репчатого лука, 7 г кардамона, 30 мл растительного масла, 8 г толченых семян тмина, 5 г черного молотого перца, 5 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Баранину и вырезку варить до полуготовности и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Охлажденный жир измельчить, печень протереть сквозь сито. Лук нарезать тонкими кольцами и обжарить на сковороде в растительном масле с кардамоном и черным молотым перцем.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, семена тмина и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего подвергнуть холодному копчению.

Колбаса баранья с куриными сердцами и куриной печенью

Ингредиенты

4 кг баранины, 2 кг куриных сердец, 800 г куриной печени, 1,6 кг измельченного соленого свиного шпика, 8 г сушеной зелени петрушки, 8 г сушеной зелени укропа, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Сердца отварить с добавлением зелени укропа, печень обдать кипятком. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с мелко нарубленной бараниной и шпиком и тщательно перемешать.

В полученный фарш добавить зелень петрушки, белый перец и соль и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, затем коптить горячим дымом 1,5–2 часа и варить 1 час, после чего охладить.

Колбаса баранья с разными видами мяса

Ингредиенты

5 кг постной баранины, 1 кг постной телятины, 500 г говядины, 500 г конины, 1 кг полужирной свинины, 2 кг свиного сала, 10 г сушеного базилика, 5 г белого молотого перца, 5 г черного молотого перца, 50 мл коньяка, крупа манная, соль.

Способ приготовления

Баранину, телятину, говядину, конину и сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, свинину мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, манную крупу, коньяк, белый и черный перец и базилик и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом или отварить.

Колбаса баранья с мясом кролика и хмели-сунели

Ингредиенты

2,5 кг баранины, 1 кг мяса кролика, 1,6 кг свиного жира, 8 г хмели-сунели, 200 мл ледяной воды, соль.

Способ приготовления

Баранину и мясо кролика мелко нарубить, жир пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. В полученную массу добавить хмели-сунели, воду и соль и вымешивать 2 минуты.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить при температуре 80–90 °С в течение 30 минут.

Колбаса баранья с печенью индейки и шафраном

Ингредиенты

2,5 кг полужирной баранины, 1,8 кг печени индейки, 800 г свиной грудинки, 8 г шафрана, 1 яйцо, 4 г молотого белого перца, 8 г сахара, соль.

Способ приготовления

Баранину и грудинку пропустить через мясорубку, печень индейки протереть сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединить с яйцом, добавить шафран, белый перец, сахар и соль и перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья со свиной печенью и луком-пореем

Ингредиенты

4 кг постной баранины, 2 кг свиной печени, 1,5 кг свиного шпика, 20 г сушеного лука-порея, 500 мл мясного бульона, 12 г специй для баранины, 7 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Баранину залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 30 минут, затем охладить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Печень протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера, шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук-порей, специи, черный перец и соль, ввести бульон и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить в подсоленной воде и прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья с ливером

Ингредиенты

3 кг постной баранины, 500 г бараньего сердца, 200 г бараньей печени, 600 г курдючного сала, 1 головка чеснока, 6 г лаврового листа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить в холоде на 6 часов. Сердце промыть, залить холодной водой, довести до кипения и варить до мягкости с добавлением лаврового листа.

Печень обдать кипятком и дважды пропустить через мясорубку вместе с подготовленными ингредиентами и салом, добавить тертый чеснок, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, а затем прокоптить горячим дымом.

Колбаса конская «Сладкая»

Ингредиенты

800 г постной конины, 500 г постной говядины, 1 яйцо, 20 г сахара, 10 г молотого мускатного ореха, 5 г кардамона, 3 г молотой корицы, соль.

Способ приготовления

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку и протереть сквозь сито.

Полученную массу соединить с яйцом и хорошо взбить с помощью блендера, затем добавить сахар, мускатный орех, кардамон, корицу и соль и тщательно перемешать. Фарш выложить на пергамент, сформовав толстый батон колбасы, завернуть его, закрыть края, обернуть несколькими слоями пищевой пленки и приготовить на пару.

Колбаса баранья со свиным сердцем и зирой

Ингредиенты

3 кг баранины, 1,8 кг свиного сала, 2 кг свиного сердца, 10 г молотой зиры, 10 г белого молотого перца, 30 мл белого сухого вина, 6 г лаврового листа, соль.

Способ приготовления

Свиное сердце отварить с добавлением лаврового листа и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Мясо и сало измельчить отдельно.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зиру, белое вино, белый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья со свиным желудком

Ингредиенты

3 кг постной баранины, 1 кг свиного желудка, 3 зубчика чеснока, 10 г сушеного майорана, 30 мл рома, 6 г сахара, соль.

Способ приготовления

Желудок вымачивать в течение 12 часов, периодически меняя воду, затем очистить, варить до мягкости и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Мясо мелко нарубить, посолить и оставить в холоде на 6 часов.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить майоран, ром, сахар, соль и измельченный чеснок и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким. Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу варить при температуре 80–90 °С в течение 30–40 минут, затем прокоптить горячим дымом и охладить.

Колбаса баранья со свиными языками

Ингредиенты

4 кг постной баранины, 2 кг соленых свиных языков, 1,8 кг соленого свиного сала, 2 зубчика чеснока, 12 г сахара, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Баранину измельчить с помощью мясорубки, выложить в глубокую емкость, пересыпая каждый слой солью, и оставить в холоде на 6 часов.

Языки очистить от кожицы и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм вместе с салом. Чеснок мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, черный перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего варить при температуре 80–90 °С в течение 1 часа.

Колбаса баранья со свиными ушами

Ингредиенты

2 кг полужирной баранины, 1 кг свиных ушей, 100 г репчатого лука, 5 г сахара, 5 г черного молотого перца, 5 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо измельчить, посолить и оставить в холоде на 4 часа. Свиные уши залить холодной водой, довести до кипения, накрыть крышкой и варить до мягкости, затем пропустить через мясорубку и соединить с бараниной.

Лук пропустить через мясорубку и добавить в фарш вместе с солью, белым и черным перцем, сахаром и тщательно все перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 90 °С в течение 30 минут и коптить холодным дымом 1 час.

Колбаса баранья со сладким перцем

Ингредиенты

3 кг баранины, 1,5 кг свиного шпика, 800 г свиной печени, 200 г сладкого перца, 60 мл коньяка, 200 г пшеничного хлеба, 200 г воды, соль.

Способ приготовления

Охлажденный шпик мелко нарубить, мясо дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, печень протереть сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить очищенный и мелко нарезанный сладкий перец, коньяк, размоченный в воде хлеб и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде кольца, и оставить их в холоде для осадки на 1 час. Колбасу запекать в духовке в течение 30–35 минут.

Колбаса конская фаршированная

Ингредиенты

500 г постной конины, 200 г отварного говяжьего языка, 300 мл маложирных сливок, 2 яичных желтка, 3 г молотой зиры, 3 г молотого кайенского перца, 0,5 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Конину нарезать небольшими кусочками, соединить со сливками, яичными белками, зирой, кайенским перцем, чесноком и солью и взбить с помощью блендера. Язык очистить, измельчить, соединить с полученной массой и тщательно перемешать. Фарш выложить на лист пергамента, сформовав толстый батон, завернуть, а затем обернуть несколькими слоями пищевой пленки.

Колбасу варить при слабом кипении в течение 30–40 минут или готовить на пару 30 минут.

Колбаса баранья со сладким и кайенским перцем

Ингредиенты

2 кг жирной баранины, 450 г свиного шпика, 8 г сушеного сладкого перца, 4 г молотого кайенского перца, 3 г паприки, 3 г молотой корицы, 6 г орегано, 20 мл красного сухого вина, 20 мл ледяной воды, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Охлажденное мясо и шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

В фарш добавить сладкий и кайенский перец, паприку, корицу, орегано, сахар и соль, ввести воду и вино и тщательно перемешать. Полученную массу поставить на холодную водяную баню и держать 15 минут, затем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 25–30 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовое изделие коптить при температуре 82 ˚С до тех пор, пока оно не приобретет коричневый оттенок, после чего выдерживать в холоде 2–3 суток.

Колбаса конская «Свекольная»

Ингредиенты

2 кг постной конины, 300 г гречневой каши, 700 г свиного жира, 200 г свеклы, 150 г пшеничного хлеба, 170 мл воды, перец белый и черный молотый, соль.

Способ приготовления

Конину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, жир мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, перемешать и охладить. Свеклу отварить и натереть на мелкой терке. Хлеб залить теплой водой и оставить до набухания.

Фарш, свеклу и размоченный хлеб соединить с мясной массой, добавить черный и белый перец и соль и вымешивать в течение 2–3 минут.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом, отварить или запечь в духовке.

Колбаса конская «Морковная»

Ингредиенты

2 кг постной конины, 300 г гороховых хлопьев, 100 г моркови, 600 мл воды, 5 зубчиков чеснока, 5 г кориандра, 6 г молотого белого перца, 30 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Хлопья высыпать в кипящую воду и варить 15 минут. Полученную массу выложить в чашу блендера, добавить тертую морковь, чеснок, кориандр, белый перец, масло и соль и взбить.

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с овощной массой и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и запечь колбасу в духовке.

Колбаса конская «Печеночная»

Ингредиенты

4 кг постной конины, 2 кг говяжьей печени, 300 мл свиной крови, 1 кг свиного шпика, 10 г сушеной зелени укропа, 5 г молотых семян тмина, 10 г толченого зеленого перца, соль.

Способ приготовления

Конину варить до мягкости и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Печень обдать кипятком и протереть сквозь сито. Кровь подогреть до температуры 70 °С.

Подготовленные ингредиенты соединить с мелко нарубленным шпиком, добавить зелень укропа, семена тмина, зеленый перец и соль и перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить при температуре 80 °С в течение 45–50 минут.

Колбаса конская с зирой и чесноком

Ингредиенты

4 зубчика чеснока, 5–10 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать полосками шириной 2 см и длиной 10 см, пересыпать солью, перцем, зирой и измельченным чесноком и оставить в холоде на 1,5–2 суток.

Мясом наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холодном помещении на 1 сутки.

Колбаса конская с паприкой

Ингредиенты

1,5 кг постной конины, 750 г конского сала, 5 г паприки, 5 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Сало мелко нарубить, мясо пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты пересыпать солью, паприкой и белым перцем и оставить в холоде на 1 сутки. Фаршем наполнить оболочку и поместить колбасу в холод на 1 сутки.

Продукт обработать методом холодного копчения или отварить.

Колбаса конская с горчицей

Ингредиенты

1,5 кг постной конины, 1 кг постной телятины, 600 г свиного сала, 5 г сухой горчицы, 15 мл воды, 10 г сахара, 10 г молотого мускатного ореха, 5 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо варить до полуготовности и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало охладить и нарезать маленькими кусочками. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить разведенную водой горчицу, сахар, мускатный орех, перец и соль и перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса конская с кровью

Ингредиенты

3 кг постной конины, 1 л свиной крови, 1 кг свиного сала, 500 г свиной кожи, 3 г молотой гвоздики, 7 г молотого белого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, сало измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить с подогретой кровью, добавить отварную, мелко нарубленную кожу, гвоздику, белый перец и соль и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса конская с кайенским перцем

Ингредиенты

1,3 кг постной конины, 650 г конского сала, 10 г семян тмина, перец кайенский, соль.

Способ приготовления

Мясо и сало мелко нарубить, выложить в глубокую емкость в несколько слоев, пересыпая каждый слой солью, семенами тмина и кайенским перцем, и оставить в холоде на 1,5 суток. Фаршем наполнить оболочку и выдерживать колбасу в холоде 1 сутки, после чего отварить.

Колбаса конская с кориандром и перцем

Ингредиенты

9 кг жирной конины, 3 зубчика чеснока, 20 г сахара, 15 г молотого черного перца, 15 г молотого зеленого перца, 10 г кориандра, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Жирные участки предварительно срезать и мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар, кориандр, черный и зеленый перец, тщательно перемешать и оставить в холоде на 2–3 суток.

В фарш добавить тертый чеснок, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 сутки, затем коптить при температуре 35–50 °С 12–18 часов и варить при температуре 80–82 °С до тех пор, пока температуре в центре батона не достигнет 70–72 °С. Готовый продукт сушить при 12 °С 2–3 суток.

Колбаса конская с мясом свиных голов

Ингредиенты

1,8 кг мяса свиных голов, 2 кг жирной свиной грудинки, 6 г зиры, 30 г молотого миндаля, 30 мл растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных голов и конину отварить в отдельных емкостях и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Охлажденную грудинку измельчить с помощью блендера.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зиру, миндаль, черный перец и соль и вымешивать 2–3 минуты.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего обжарить на сковороде в масле со всех сторон.

Колбаса конская с горохом и специями

Ингредиенты

3 кг полужирной конины, 300 г гороха, 800 мл воды, 10 г специй для конины, 30 мл коньяка, соль.

Способ приготовления

Горох залить водой и вымачивать в течение 12 часов и варить до мягкости, затем пропустить через мясорубку вместе с мясом.

В полученную массу добавить специи, коньяк и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить горячим дымом 3–4 часа.

Колбаса конская с кукурузными хлопьями

Ингредиенты

1 кг конины, 100 г кукурузных хлопьев, 200–250 мл воды, 5 г сушеной зелени укропа, 5 г сушеной зелени петрушки, 20–30 мл масла виноградных косточек, 1 яйцо, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо варить до полуготовности и дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Хлопья отварить, соединить с яйцом, добавить зелень петрушки и укропа, масло виноградных косточек и белый перец и взбить с помощью блендера. Полученную массу соединить с фаршем, посолить и тщательно перемешать. Наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20–25 см, выложить их в горячую воду и оставить на 30–40 минут, затем обсушить и запекать в духовке при температуре 200 °С 25–30 минут.

Колбаса конская со свиными почками и кедровыми орехами

Ингредиенты

2,5 кг конины, 1 кг свиных почек, 1 кг жирной свиной грудинки, 200 мл мадеры, 10 г молотых кедровых орехов, 5 г лаврового листа, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо варить в подсоленной воде до полуготовности, затем охладить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 6 мм.

Почки вымачивать в течение 12 часов, периодически меняя воду, затем варить 3 часа с добавлением лаврового листа и измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мадеру, кедровые орехи, мелко нарубленную грудинку, белый перец и соль и вымешивать 2–3 минуты.

Полученным фаршем наполнить оболочку и коптить колбасу холодным дымом 4 часа.

Хранить продукт следует в холодном месте, в холодильнике или погребе.

Колбаса конская с кайенским перцем и пивом

Ингредиенты

3 кг постной конины, 1 кг полужирной свинины, 500 г свиного шпика, 8 г кайенского перца, 500 мл охлажденного светлого пива, 5 г молотого мускатного ореха, 5 г молотой гвоздики, соль.

Способ приготовления

Конину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, свинину и шпик – с диаметром отверстий 6 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с пивом, кайенским перцем, мускатным орехом, гвоздикой и солью и вымешивать 3–4 минуты. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить при температуре 60 ˚С 2 часа, увеличить температуру до 75 ˚С и коптить до тех пор, пока температура внутри батонов не достигнет 65 ˚С.

Колбаса конская с апельсиновой цедрой

Ингредиенты

2 кг конины, 600 г свиного сала, 300 г свиной кожи, 100 г цедры апельсина, 1 яйцо, 5 г лаврового листа, 7 г сушеной зелени укропа, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Кожу отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Мясо и сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, ввести взбитое яйцо, добавить цедру, черный и белый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить с добавлением лаврового листа и зелени укропа.

Колбаса конская со свиной печенью и кедровыми орехами

Ингредиенты

2 кг постной конины, 1 кг свиной печени, 500 г говяжьего языка, 1 головка чеснока, 5 г сушеного майорана, 100 г кедровых орехов, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Язык варить до полуготовности, очистить и нарезать маленькими кубиками. Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с охлажденным мясом.

Подготовленные ингредиенты соединить с мелко нарубленным чесноком, майораном, орехами, перцем и солью и тщательно перемешать, затем еще раз пропустить через мясорубку.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего приготовить на гриле.

Колбаса конская с говядиной и пряностями

Ингредиенты

3 кг постной конины, 1 кг постной говядины, 1 кг свиной грудинки, 8 г смеси восточных пряностей, 200 г пшеничного хлеба, 200 г воды, 30–40 мл красного сухого вина, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Грудинку посолить и оставить в холоде на 4 часа, затем мелко нарубить. Конину и говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Хлеб залить водой и оставить для набухания. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить пряности, белый перец и соль, ввести вино и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаса конская в гусиных шеях

Ингредиенты

1 кг постной конины, 500 г полужирной свинины, 1 зубчик чеснока, 60 г репчатого лука, 7 г зелени укропа, 7 г зелени петрушки, 600 г гусиных шей, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, чеснок, лук и зелень мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец и соль и взбить с помощью блендера. Шеи осторожно освободить от кожи, наполнить фаршем и зашить с обоих концов.

Колбасу выложить на противень и запекать в духовке при температуре 180–200 °С в течение 30 минут.

Колбаса конская с фасолью

Ингредиенты

3 кг постной конины, фасоль белая консервированная – 200 г, масло оливковое – 40 мл, 15 г паприки, 10 г сушеного репчатого лука, соус соевый – 20 мл, шалфей – 5 г, 10 г крахмала, соль.

Способ приготовления

Мясо залить холодной водой, добавить соль, отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм вместе с фасолью.

В полученную массу добавить масло, лук, паприку, соевый соус, шалфей, крахмал и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде (например, в холодильнике) для осадки на 1 час, после чего отварить.

Колбаса конская с куриными грудками и фенхелем

Ингредиенты

1 кг постной конины, 800 г куриных грудок, 500 г свиного жира, 5 г фенхеля, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Предварительно охлажденный в морозилке свиной жир нарезать маленькими кубиками, конину и куриные груди дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить фенхель, белый перец и соль и вымешивать 2–3 минуты.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 2 часа, затем прокоптить холодным дымом и отварить в подсоленной воде.

Колбаса конская с сыром и зеленью

Ингредиенты

2 кг постной конины, 700 г свиного сала, 600 г сыра твердых сортов, 1 яйцо, 10 г зелени укропа, 200 г корня петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо выложить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, корень петрушки и варить до мягкости, затем пропустить через мясорубку. Охлажденное сало нарубить, сыр натереть на терке, зелень укропа измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить яйцо, черный перец и соль и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить и запечь в духовке.

Колбаса конская с клюквой

Ингредиенты

4 кг конины, 1 кг свиного шпика, 200 г клюквы, 10 г базилика, 5 г черного перца горошком, 5 г зеленого перца горошком, 5 г семян тмина, 30 мл рома, соль.

Способ приготовления

Мясо и шпик дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 6 мм, затем соединить с клюквой, ромом и солью, тщательно перемешать и оставить в холоде на 6 часов.

В фарш добавить мелко нарубленный базилик, толченый черный и зеленый перец, семена тмина и наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см. Готовое изделие варить 2,5–3 часа, затем охладить и положить под пресс на 12 часов.

Колбаса из оленины и свинины

Ингредиенты

5 кг оленины с жилами, 5 кг свинины с жилами, 100 г сухого молока, 10 г молотого черного перца, 10 г сушеного базилика, соль.

Способ приготовления

Оленину и свинину выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и оставить в холоде на 12 часов.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить сухое молоко, черный перец и базилик и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку, оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить и прокоптить холодным способом.

Колбаса конская с репчатым луком и зеленью

Ингредиенты

1,2 кг полужирной конины, 60 г репчатого лука, 5 г сушеной зелени укропа, 5 г сушеной зелени петрушки, 5 г сушеной кинзы, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кубиками, пересыпать солью, перцем и зеленью и оставить в холоде на 12 часов, затем пропустить через мясорубку, соединить с измельченным луком и вымешивать 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 1 сутки.

Колбаса из оленины «Горчичная»

Ингредиенты

4,5 кг оленины, 1 кг постной телятины, 1 кг телячьего жира, 15 г молотых семян тмина, 10 г молотого мускатного ореха, горчица сухая, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кубиками и пропустить через мясорубку вместе с жиром. Подготовленные ингредиенты соединить с семенами тмина, мускатным орехом, горчицей и солью и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, затем варить в течение 1–1,5 часа.

Колбаса конская с рисом и черным молотым перцем

Ингредиенты

1 кг полужирной конины, 120 г риса, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и оставить в холоде на 12 часов.

Рис варить до мягкости в кипящей подсоленной воде, после чего размять, соединить с мясом и вымешивать 10 минут. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу прокоптить холодным дымом или отварить.

Колбаса конская с зеленью и перловой кашей

Ингредиенты

1 кг полужирной конины, 100 г перловой крупы, 100 г кореня имбиря, 50 г моркови, 10 г зелени укропа, 5 г сушеной зелени петрушки, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Конину мелко нарубить, выложить в емкость, посыпать солью, черным и белым перцем и зеленью петрушки и оставить в холоде на 1 сутки. Крупу варить до мягкости.

Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 12 часов.

Готовый продукт варить в кастрюле на среднем огне с корнем имбиря, зеленью укропа и морковью в течение 40–50 минут, затем остудить и убрать на хранение в холодильник или погреб.

Колбаса из оленины с чесноком и сушеным укропом

Ингредиенты

8 кг оленины, 2 кг полужирной свинины, 1 кг свиного шпика, 50 г пшеничной муки, 2 головки чеснока, 20 г сушеной зелени укропа, 10 г молотого черного перца, 15 г паприки, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кубиками, пересыпать солью и оставить в холоде на 4 часа, затем дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Чеснок измельчить и растереть, шпик нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, черный перец, паприку, зелень и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить.

Колбаса из оленины с пряностями

Ингредиенты

5 кг оленины, 2 кг постной телятины, 2 кг свиного шпика, 50 г манной крупы, 10 г молотой корицы, 10 г кардамона, 20 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Оленину мелко нарубить, телятину и шпик дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить манную крупу, корицу, кардамон и мускатный орех, посолить и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 12 часов, затем сварить или запечь в духовке.

Колбаса из оленины с черным перцем и чесноком

Ингредиенты

8 кг оленины с жилами, 5 кг свиного шпика, 100 г пшеничной муки, 100–200 мл ледяной воды, 1 головка чеснока, 40 г сахара, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку, шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, черный перец, соль, воду и муку и тщательно все перемешать. Фаршем аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем варить в течение 40–50 минут.

Колбаса из оленины с мясом курицы и зеленью петрушки

Ингредиенты

5 кг оленины с жилами, 2 кг мяса курицы, 1 кг свиного шпика, 100 г пшеничной муки, 10 г сушеной зелени петрушки, 10 г сушеной кинзы, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Оленину мелко нарубить, мясо курицы и шпик пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, зелень петрушки, кинзу, соль и белый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом и варить в течение 30–35 минут.

Колбаса из оленины с мясом кролика и пряной смесью

Ингредиенты

3 кг оленины, 2 кг мяса кролика, 2 кг свиного шпика, 20 г сахара, 15 г молотого черного перца, 10 г молотого мускатного ореха, 10 г молотого арахиса, 10 г сушеного тимьяна, 10 г паприки, 10 г кардамона, 10 г лаврового листа, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, шпик мелко нарубить.

Сахар, соль, перец, мускатный орех, арахис, тимьян, паприку и кардамон соединить в ступке и тщательно перемешать. Полученную смесь добавить в мясо и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа.

Колбаса из оленины со специями для шашлыка и чесноком

Ингредиенты

4 кг оленины, 1 кг свиного шпика, 1 головка чеснока, 20–25 г специй для шашлыка, 100–200 мл ледяной воды, 15 г молотых семян тмина, соль.

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, шпик – с диаметром отверстий 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить специи, измельченный и растертый чеснок, семена тмина, соль и воду и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить для осадки на 1 час, затем отварить.

Колбаса из оленины с паприкой и специями для мяса

Ингредиенты

4 кг оленины, 2 кг полужирной свинины, 1 кг свиного сала, 20 г паприки, специи для мяса, семена тмина, соль.

Способ приготовления

Оленину и свинину нарезать крупными кусками, посыпать солью, добавить семена тмина, специи, паприку и оставить в холоде на 2 суток.

Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку вместе со свиным салом, тщательно перемешать и наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см.

Колбасу оставить на 1 сутки в холоде, затем обработать холодным дымом и обсушить.

Колбаса из оленины с восточными специями

Ингредиенты

1,8 кг оленины, 400 г свиного сала с мясной прослойкой, 4 зубчика чеснока, 10 г восточной смеси специй, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, сало – с диаметром отверстий 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с растертым чесноком, добавить специи и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и связать концы каждого из них так, чтобы получить изделие в форме кольца.

Готовый продукт выложить на смазанный тонким слоем растительного масла противень и запекать при температуре 200 ˚С в течение 30 минут.

Колбаса из оленины и баранины

Ингредиенты

5 кг оленины, 3 кг постной баранины, 2 кг оленьего жира, 100 г пшеничной муки, 10 г молотого черного перца, 10 г белого молотого перца, 10 г зиры, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку, затем соединить с мелко нарубленным жиром и мукой и тщательно перемешать.

Полученную массу поперчить, посолить, посыпать зирой и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие для осадки на 2 часа, после чего сварить.

Колбаса из оленины с мясом лося и майораном

Ингредиенты

3 кг оленины, 2 кг мяса лося, 2 кг свиной грудинки, 10 г сушеного майорана, 10 г молотого черного перца, 10 г паприки, соль.

Способ приготовления

Мясо посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Грудинку мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить майоран, черный перец, паприку и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, затем варить в течение 60 минут.

Колбаса из оленины с телятиной и кардамоном

Ингредиенты

5 кг оленины, 3 кг постной телятины, 2 кг свиной грудинки, 20 г кардамона, 10 г сушеной зелени укропа, 20 г молотого белого перца, 80 мл водки, крупа манная, соль.

Способ приготовления

Оленину и телятину пропустить через мясорубку, шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, белый перец, водку и манную крупу, посолить и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить с добавлением сушеной зелени укропа.

Колбаса из оленины со свиной грудинкой

Ингредиенты

5 кг оленины с жилами, 2 кг полужирной свинины, 3 кг свиной грудинки, 15 г молотых семян тмина, 20 г толченых ядер грецких орехов, 10 г сахара, 30 г пшеничной муки, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, грудинку измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить орехи, сахар, семена тмина, муку, соль и белый перец и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить в течение 1 часа.

Колбаса из оленины с печенью

Ингредиенты

5 кг оленины, 2 кг оленьей печени, 1 кг свиного шпика, 80 г манной крупы, 120 г репчатого лука, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с мясом. Шпик и лук мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, посолить и вымешивать 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего запечь в духовке, предварительно проколов оболочку в нескольких местах.

Колбаса из оленины с кониной и сладким перцем

Ингредиенты

4 кг оленины, 2 кг конины, 2 кг говяжьего жира, 50 г сушеного сладкого перца, 10 г зелени укропа, 10 г сушеной зелени петрушки, 10 г лаврового листа, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо и жир дважды пропустить через мясорубку, затем соединить с солью, зеленью, сладким перцем, черным и белым молотым перцем, перемешать и выдерживать в холоде 30–40 минут. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1,5 часа, затем отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа.

Колбаса из оленины с черносливом

Ингредиенты

8 кг оленины с жилами, 3 кг свиного жира, 500 г чернослива, 100 г мускатного ореха, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо посолить и оставить в холоде на 3 часа, затем пропустить через мясорубку вместе с жиром. Чернослив мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех и белый перец и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем варить в течение 50–60 минут.

Колбаса из медвежатины с луком и сушеным базиликом

Ингредиенты

4 кг постной медвежатины, 1,2 кг свиного жира, 200 г репчатого лука, 30 г сушеного базилика, черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо и сало пропустить через мясорубку, посолить и выдерживать в холоде 2 часа. Лук мелко нарубить, добавить в фарш вместе с базиликом, черным и белым перцем и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить.

Колбаса из медвежатины с паприкой и сушеной рукколой

Ингредиенты

3 кг постной медвежатины, 800 г медвежьего сала, 1 головка чеснока, 10 г молотого черного перца, 10 г паприки, 15 г сушеной рукколы, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с салом и нарубить с помощью острого ножа. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, посолить, перемешать и оставить в холоде на 3 суток. В фарш добавить рукколу, черный молотый перец, паприку и измельченный растертый чеснок и вымешивать в течение 5 минут. Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час.

Колбасу подержать над горящими углями, затем варить при температуре 80 ˚С в течение 45–60 минут и охладить на открытом воздухе.

Колбаса из медвежатины с сыром

Ингредиенты

3,5 кг медвежатины, 1,2 кг свинины, 1 кг свиной грудинки, 100 г сыра твердых сортов, 5 г молотой гвоздики, 5 г кардамона, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, посолить, посыпать кардамоном, гвоздикой, черным и белым перцем и выдерживать в холоде 2 суток, затем пропустить через мясорубку. Грудинку и сыр мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20–25 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить.

Колбаса из оленины с ливером и черным молотым перцем

Ингредиенты

3 кг оленины, 1 кг оленьей печени, 1 кг оленьих голов, 1 кг говяжьего жира, 30 г сушеного репчатого лука, 15 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с мясом и жиром. Подготовленные ингредиенты соединить, после этого добавить лук, а также черный перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 25 см, и оставить их для осадки на 1 час, затем отварить.

Колбаса из медвежатины по-гречески

Ингредиенты

3 кг постной медвежатины, 1 кг свиной грудинки, 4 зубчика чеснока, 50 мл коньяка, 8 г черного молотого перца, 4 г молотого зеленого перца, 5 г сахара, 10 г крахмала, соль.

Способ приготовления

Медвежатину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и оставить в холоде на 5 часов, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Чеснок измельчить, грудинку нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить коньяк, крахмал, сахар и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочки, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовый продукт выложить на противень и запечь в духовке.

Колбаса из оленины с мясом кабана с чесноком

Ингредиенты

4 кг оленины, 2 кг мяса кабана, 2 кг свиного шпика, 2 головки чеснока, 10 г сушеной зелени эстрагона, 10 мл растительного масла, перец кайенский молотый, соль.

Способ приготовления

Оленину нарезать небольшими кусочками, предварительно вымоченное в холодной воде мясо кабана и шпик пропустить через мясорубку, чеснок растереть. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кайенский перец, соль и зелень эстрагона и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час. Готовый продукт выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30–45 минут.

Колбаса из медвежатины «Охотничья»

Ингредиенты

3 кг полужирной медвежатины, 500 г медвежьего сала, 30 г сушеного чеснока, 30 г сушеного лука, 10 г белого молотого перца, 6 г молотого черного перца, 10 г сушеной зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо мелко нарубить, выложить в глубокую емкость, соединить с луком, чесноком, зеленью, черным и белым перцем, посолить, перемешать и оставить в холоде на 3–4 суток.

Фарш соединить с пропущенным через мясорубку салом, аккуратно наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, вывесить их над источником тепла и оставить на 20 минут.

Колбасу варить при температуре 80 °С в течение 1 часа, затем коптить 12 часов.

Колбаса из медвежатины с грецкими орехами

Ингредиенты

3 кг полужирной медвежатины, 1,5 кг постого мяса лося, 1 кг постной свинины, 1 кг свиного сала, 200 г ядер грецких орехов, 25–30 г приправы для мяса, 20 г сушеной зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо лося и сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, медвежатину и свинину мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, посолить и оставить в холоде на 2 суток.

Орехи истолочь, добавить в фарш вместе с приправой, орехами и зеленью и тщательно перемешать.

Полученной массой аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, после чего прокоптить или отварить.

Колбаса из медвежатины с луком-пореем

Ингредиенты

4 кг постной медвежатины, 1,6 кг говяжьего сала, 25 г сушеного лука-порея, 200 г репчатого лука, 40 мл растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо и сало посолить, поперчить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 1 сутки, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Репчатый лук измельчить и обжарить на сковороде в растительном масле с добавлением небольшого количества черного перца.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук-порей и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем обработать горячим дымом.

Колбаса из медвежатины с шалфеем

Ингредиенты

3 кг полужирной медвежатины, 2 кг постной свинины, 1 кг свиной грудинки, 20 г сушеного шалфея, 10 г молотого зеленого перца, 200 мл ледяной воды, соль.

Способ приготовления

Медвежатину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, остальное мясо мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить шалфей, зеленый перец и соль, ввести воду и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем сварить или прокоптить.

Колбаса из медвежатины с зеленью и чесноком

Ингредиенты

3 кг медвежатины, 1 кг свиного сала, 3 зубчика чеснока, 10 г сушеной зелени укропа, 10 г сушеной зелени петрушки, 5 г сушеного базилика, 20 мл растительного масла, перец белый и черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо мелко нарубить, сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить растертый чеснок, зелень, черный и белый перец, посолить и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочки, сформовав батоны колбасы длиной 15–20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, затем выложить на смазанный маслом противень и обжарить со всех сторон.

Колбаса из медвежатины с говядиной и ромом

Ингредиенты

4 кг постной медвежатины,2 кг постной говядины, 1 кг свиного сала, 400 мл рома, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо и сало дважды пропустить через мясорубку, соединить с ромом, солью и черным перцем и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку, положить батоны колбасы под пресс и оставить в холоде на 2 суток, после чего коптить до готовности.

Колбаса из медвежатины с телятиной и зеленью укропа

Ингредиенты

3 кг постной медвежатины, 1,5 кг полужирной телятины, 600 г свиного шпика, 10 г сушеной зелени укропа, перец белый и зеленый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо мелко нарубить, шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм или измельчить с помощью блендера.

Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить зелень укропа, белый и зеленый перец, соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1 час, после чего варить при температуре 80 ˚С в течение 30–35 минут.

Готовый продукт хранить в прохладном месте (например, в холодильнике).

Колбаса из медвежатины с мясом курицы

Ингредиенты

2 кг медвежатины, 1 кг мяса курицы, 700 г свиного сала, 10 г зиры, 10 г кардамона, 20 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Медвежатину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, мясо курицы и сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, мускатный орех, зиру и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки, затем готовить на пару в течение 25–30 минут.

Колбаса из медвежатины с печенью и куркумой

Ингредиенты

3,2 кг медвежатины, 1,2 кг телячьей печени, 800 г свиного шпика, 8 г молотого кайенского перца, 5 г куркумы, 10 г сушеной рукколы, соль.

Способ приготовления

Мясо посолить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 12 часов, затем мелко нарубить. Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе со шпиком.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить куркуму и рукколу, перец, посолить и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 25–30 см, и оставить их в холоде для осадки на 1,5 часа. Готовое изделие варить в течение 50 минут.

Колбаса куриная с паприкой и чесноком

Ингредиенты

400 г куриной грудки, 200 мл сливок, 150 г ветчины, 2 яичных желтка, 8 г паприки, 8 г молотой зиры, соль.

Способ приготовления

Грудку нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу блендера вместе со сливками, белками, паприкой, солью и зирой и взбить. Ветчину мелко нарубить, соединить с полученной массой и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 12 часов, после чего отварить или обработать методом холодного копчения.

Колбаса из медвежатины с калиной

Ингредиенты

2 кг постной медвежатины, 1,2 кг постной телятины, 700 г свиного жира, 120 г сушеных ягод калины, 50 г манной крупы, 10 г молотого черного перца, 7 г лаврового листа, соль.

Способ приготовления

Медвежатина и телятину обдать кипятком и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, жир мелко нарубить, ягоды калины растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, после этого добавить манную крупу, черный перец, соль и вымешивать 5 минут. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить с добавлением лаврового листа в течение 30–40 минут.

Колбаса куриная с зеленью

Ингредиенты

1,5 кг куриной грудки, 40 г манной крупы, 10 г зелени укропа, 8 г зелени петрушки, 5 г белого молотого перца, 5 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, зелень мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, манную крупу и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде примерно на 1,5 часа.

Колбасу варить в течение 40 минут.

Колбаски из медвежатины со свининой

Ингредиенты

2,5 кг постной медвежатины, 1,2 кг жирной свиной грудинки, 700 г постой телятины, 4 зубчика чеснока, 5 г черного молотого перца, 5 г белого молотого перца, 3 г зеленого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Медвежатину и телятину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Грудинку мелко нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, черный, белый и зеленый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего обработать горячим дымом.

Колбаса куриная с морковью и сладким перцем

Ингредиенты

1 кг куриного филе, 200 г моркови, 120 г сладкого перца, 50 г ядер грецких орехов, 10 г желатина (быстрорастворимого), 4 зубчика чеснока, 10 г приправы для курицы, соль.

Способ приготовления

Филе измельчить, морковь и сладкий перец нарезать небольшими кусочками, чеснок пропустить через чеснокодавилку, орехи истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить с желатином, приправой и солью и тщательно перемешать. Используя пищевую пленку, из полученного фарша сформовать колбаски, выложить их в глубокую кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить в течение 1 часа. Колбасу обсушить и охладить.

Колбаса куриная с кинзой

Ингредиенты

1,2 кг куриного филе, 5 г сушеного чеснока, 10 г смеси перцев, 5 г специй для шашлыка, 7 г сушеной кинзы, 50 мл куриного бульона, 10 г сухого молока.

Способ приготовления

Куриное филе пропустить через мясорубку, соединить с чесноком, смесью перцев, специями для шашлыка, кинзой, бульоном и молоком и вымешивать в течение 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны длиной 20–25 см, выложить готовый продукт в форму и оставить в холоде на 1 час.

Колбасу поместить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.

Колбаса куриная с луком и карри

Ингредиенты

1 кг куриного филе, 100 г репчатого лука, 8 г карри, 7 г молотого белого перца, 20–30 г манной крупы, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Куриное филе мелко нарубить, лук пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить с карри, манной крупой, перцем и солью и вымешивать до образования однородной массы. Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить готовое изделие в холоде на 2 часа. Колбасу обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла (или приготовить на пару).

Колбаса куриная с томатной пастой и паприкой

Ингредиенты

500 г куриного филе, 100 г маложирной сметаны, 100 г свиного сала, 30 г томатной пасты, 4 зубчика чеснока, 1 яйцо, 5 г куркумы, 5 г паприки, соль.

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, сало нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить со сметаной, томатной пастой, измельченным чесноком и яйцом, добавить паприку, куркуму и соль и тщательно перемешать. Фарш выложить в мешочек для запекания, придав ему форму колбасы, и держать в разогретой духовке в течение 40 минут, после чего охладить.

Колбаса куриная с можжевельником

Ингредиенты

1 тушка курицы, 40 г ягод можжевельника, 50 г манной крупы, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы очистить от кожи, отделить и измельчить мякоть. Ягоды можжевельника растереть, соединить с мясом, добавить манную крупу, перец и соль и перемешать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1,5 часа. Колбасу варить в течение 35–40 минут.

Колбаса из мяса индейки с сыром пармезан

Ингредиенты

300 г мяса индейки, 70 г сыра пармезан, 20 г зелени петрушки, 200 г моркови, 100 г корня сельдерея, 120 г репчатого лука, 5 г зелени укропа, 5 г лаврового листа, 5 г черного молотого перца, 20 г молотого мускатного ореха, 1,5 л воды, соль.

Способ приготовления

Корень сельдерея, морковь, лавровый лист, зелень укропа и лук выложить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, довести до кипения и варить 1 час, затем процедить через сито.

Мясо индейки пропустить через мясорубку, сыр натереть на мелкой терке, зелень петрушки мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный перец, мускатный орех и соль и перемешать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15–20 см, выложить их в глубокую емкость, залить овощным бульоном и варить на среднем огне 1,5 часа.

Колбаса куриная с зирой и чесноком

Ингредиенты

500 г куриного филе, 500 г вареной ветчины, 30 г сливок, 3 яичных желтка, 10 г зиры, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Куриное филе нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу блендера вместе со сливками, белками, зирой и измельченным чесноком и взбить.

Ветчину нарубить, соединить с полученной массой, посолить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и варить 25–30 минут.

Готовый продукт охладить на решетке и поместить в холодильник.

Колбаса куриная со сладким перцем и свеклой

Ингредиенты

800 г куриной грудки, 100 г сладкого перца, 60 г репчатого лука, 120 г отварной свеклы, 30 г манной крупы, перец черный молотый, куркума, соль.

Способ приготовления

Куриную грудку и сладкий перец мелко нарубить. Свеклу и лук дважды пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, затем добавить манную крупу, перец, куркуму и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, затем отварить или приготовить на пару.

Колбаса из мяса индейки с плавленым сыром

Ингредиенты

2 кг мяса индейки, 3 яйца, 30 г пшеничной муки, 20 г специй для курицы, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 50 г плавленого сыра, 20 мл кунжутного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо индейки нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу блендера вместе с яйцами, добавить соль и взбить, затем ввести муку, измельченную зелень, специи и взбить еще раз.

Раскатать лист фольги, выложить на него полученную массу, накрыть ее слоем тертого сыра, свернуть в рулет и запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 1 часа или готовить в аэрогриле.

Колбасу смазать кунжутным маслом и запекать при температуре 260 ˚С еще 10 минут.

Колбаса из мяса индейки с чесноком

Ингредиенты

3,5 кг мяса индейки, 1,5 кг жирной свинины, 200 г сухого молока, 6 зубчиков чеснока, 15 г молотого белого перца, 15 г молотого мускатного ореха, 400 мл охлажденного куриного бульона, соль.

Способ приготовления

Мясо индейки и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм и соединить.

В полученную массу добавить растертый чеснок, сухое молоко, бульон, мускатный орех, белый перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочки, выдерживать колбасу в холоде 1 сутки, после этого коптить при температуре 55 °С 1 час, затем увеличить температуру до 75 °С и коптить еще 2–3 часа. Изделие охладить под проточной водой и убрать в холодильник или погреб.

Колбаса из мяса индейки с корицей и паприкой

Ингредиенты

500 г мяса индейки, 100 г кожи индейки, 2 зубчика чеснока, 10 г паприки, 5 г молотой корицы, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Кожу индейки пересыпать солью и оставить в холоде на 1 час, затем пропустить через мясорубку. Мясо мелко нарубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, черный перец, паприку и корицу и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и варить колбасу в течение 1 часа.

Колбаса из мяса индейки с черносливом

Ингредиенты

1 кг мяса индейки, 300 г свиного шпика, 200 г чернослива, 100 г ядер грецких орехов, 10 г лаврового листа, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Шпик посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку вместе с мясом, черносливом и орехами.

В полученный фарш добавить перец и соль, тщательно перемешать и наполнить им оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см. Готовый продукт оставить в холоде для осадки на 1 час, затем отварить с добавлением лаврового листа.

Колбаса из мяса индейки с апельсином и сладким перцем

Ингредиенты

550 г мяса индейки, 200 г апельсинов, 180 г сладкого красного перца, 30 г манной крупы, 10 г базилика, 5–7 г молотого белого перца, соль.

Способ приготовления

Апельсин очистить и измельчить мякоть, сладкий перец нарезать небольшими кубиками.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с подготовленными ингредиентами, добавить белый перец, рубленый базилик, манную крупу и соль и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить на пищевую пленку, свернуть рулет и готовить на пару в течение 30 минут.

Колбаса из мяса индейки с зеленым яблоком

Ингредиенты

500 г мяса индейки, 200 г зеленых яблок, 4 зубчика чеснока, 40 г ядер грецких орехов, 5 г черного молотого перца, 5 г молотого мускатного ореха, 3 г кардамона, соль.

Способ приготовления

Яблоко очистить и нарезать соломкой, мясо пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку, орехи истолочь. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, мускатный орех, черный перец и соль и перемешать.

Полученный фарш выложить на пищевую пленку в форме прямоугольника, скатать в рулет и закрепить концы. Колбасу выложить в нижнюю корзину пароварки и готовить в течение 25 минут.

Колбаса из мяса индейки с орехами

Ингредиенты

600 г мяса индейки, 50 г ядер грецких орехов, 50 г бразильского ореха, 120 г миндаля, 100 г плавленого сыра, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо индейки и сыр нарезать небольшими кусочками, орехи всех видов нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль и черный перец и тщательно перемешать.

Полученный фарш выложить на пищевую пленку, свернуть рулет, закрепить концы шпажками и запечь в духовке.

Колбаса из мяса индейки с кардамоном и кинзой

Ингредиенты

650 г мяса индейки, 300 г свиной грудинки, 20 г манной крупы, 20 г измельченного чеснока, 5 г кардамона, 10 г сушеной кинзы, соль.

Способ приготовления

Мясо индейки пропустить через мясорубку, грудинку измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, манную крупу, кардамон, кинзу и чеснок и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовый продукт выложить на противень, проткнуть шпажками и запекать до тех пор, пока температура внутри батона не достигнет 68–70 °С.

Колбаса из мяса кролика с чесноком

Ингредиенты

800 г мяса кролика, 400 г свиного сала, 4 зубчика чеснока, 5 г сушеного зеленого лука, 10 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика посолить, поперчить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку вместе с салом, соединить с измельченным чесноком, добавить лук и соль и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку, оставить колбасу для осадки на 1,5 часа, после чего сварить и обработать методом холодного копчения.

Колбаса из мяса индейки с говядиной и майораном

Ингредиенты

3 кг мяса индейки, 1 кг полужирной говядины, 1 кг постной свинины, 100 г свиного сала, 5 г майорана, 5 г молотой гвоздики, 5 г душистого молотого перца, 10 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Мясо индейки, говядину, свинину и сало дважды пропустить через мясорубку, посолить и оставить в холоде на 1 час, затем добавить майоран, гвоздику, душистый и черный перец и соль и перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку и положить готовый продукт под пресс. Выдерживать колбасу при комнатной температуре в течение 12 часов и еще 10 суток в холоде, увеличивая вес гнета каждые 2–3 суток.

Вывесить колбасу на 7 суток в прохладное место, после чего обработать холодным дымом.

Колбаса из мяса индейки со свининой и курагой

Ингредиенты

1,2 кг мяса индейки, 600 г полужирной свинины, 300 г свиного шпика, 200 г кураги, 10 г сушеного базилика, 10 г сушеной зелени укропа, 5 г молотых семян тмина, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо индейки, свинину и шпик дважды пропустить через мясорубку и соединить, затем добавить измельченную курагу, зелень укропа, базилик, семена тмина, перец и соль и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего обработать методом холодного копчения.

Колбаса из мяса кролика с зирой

Ингредиенты

2 кг мяса кролика, 600 г постной говядины, 400 г свиного сала, 10 г зиры, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика мелко нарубить, говядину и сало дважды пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зиру, белый и черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20–25 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час. Готовый продукт сварить или запечь в духовке.

Колбаса из мяса кролика с белым перцем и чесноком

Ингредиенты

800 г мяса кролика, 700 г постной свинины, 400 г свиного шпика, 2 зубчика чеснока, 10 г белого молотого перца, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика и свинину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, шпик – с диаметром отверстий 8 мм.

В полученную массу добавить растертый или пропущенный через чеснокодавилку чеснок, сахар, соль и белый перец и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, а затем прокоптить холодным способом.

Колбаса из мяса кролика с репчатым луком

Ингредиенты

3 кг мяса кролика, 1 кг свиного сала, 100 г репчатого лука, 5 г черного молотого перца, 5 г белого молотого перца, 5 г паприки, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика пропустить через мясорубку вместе с луком, сало мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, паприку, соль и тщательно перемешать.

Полученный фарш оставить в холоде на 1 час, затем наполнить им оболочку, выложить колбасу на противень, проколоть в нескольких местах и запекать при температуре 200 ˚С.

Колбаса из мяса кролика со смесью перцев и хреном

Ингредиенты

1,5 кг мяса кролика, 500 г постной свинины, 200 г свиного шпика, 180 г свиной грудинки, 10 г смеси молотых перцев, 20 г сушеного хрена, 5 г лаврового листа, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика и свинину нарубить, шпик пропустить через мясорубку, грудинку измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить смесь перцев, хрен и соль и вымешивать в течение 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить в подсоленной воде с лавровым листом.

Колбаса из мяса кролика с орехами и изюмом

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 150 г свиного шпика, 100 г ядер грецких орехов, 100 г изюма, 60 г крахмала, 20 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика охладить и мелко нарубить. Шпик пропустить через мясорубку. Орехи истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить изюм, крахмал, сахар и соль и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Полученной массой наполнить оболочку и запечь колбасу в духовке.

Колбаса из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой

Ингредиенты

2 кг мяса кролика, 1 кг мяса индейки, 1 кг свиного шпика, 100 г сладкого сушеного перца, 6 г молотой гвоздики, 40 г манной крупы, соль.

Способ приготовления

Мясо и шпик выложить в отдельные емкости, посолить и выдерживать в холоде 2 часа, затем пропустить через мясорубку, соединить с толченым сладким перцем, добавить гвоздику и манную крупу и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего обжарить на сковороде или запечь в духовке.

Колбаса из мяса кролика с телятиной и бараниной

Ингредиенты

3 кг мяса кролика, 1 кг постной телятины, 1 кг постной баранины, 1 кг свиной грудинки, 4 зубчика чеснока, перец черный и зеленый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, телятину, баранину и грудинку мелко нарубить, чеснок растереть. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и зеленый перец и соль и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1,5 часа, затем отварить и прокоптить холодным способом.

Колбаса из мяса кролика со свининой, кардамоном и луком

Ингредиенты

5 кг мяса кролика, 3 кг постной свинины, 10 г кардамона, 100 г репчатого лука, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, посыпать солью и оставить при температуре 4 °С на 4–5 суток, затем пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить кардамон и черный перец и выдерживать в холоде еще 2 суток.

Фаршем наполнить оболочку и повесить батоны колбасы в помещении с температурой до 5 °С на 5–7 суток.

Колбасу коптить при температуре 20 °С 2–3 суток, а затем хранить в холоде 4 недели.

Колбаса ливерная «Сельская»

Ингредиенты

1 кг мяса свиной головы, 1 кг жирной свиной грудинки, 1 кг свиной печени, 50 мл растительного масла, 50 г корня сельдерея, 100 г моркови, 2 луковицы, 10 г зеленого лука, 60 мл мясного бульона, 4 зубчика чеснока, майоран, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо свиной головы и грудинку нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю вместе с корнем сельдерея и морковью и варить в течение 2 часов.

Печень пропустить через мясорубку или измельчить в блендере и посолить. Лук и чеснок измельчить и обжарить на сковороде в масле с майораном, черным перцем и небольшим количеством соли.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, соединить с печенью и поджаркой, добавить мясной бульон и вымешивать 5–7 минут. Фаршем наполнить оболочку, оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем варить 1,5–2 часа.

Колбаса ливерная «Паштетная»

Ингредиенты

5 кг свиной печени, 4 кг телячьей печени, 6 яиц, 200 г репчатого лука, 15 г сушеного чеснока, 4 г молотой корицы, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Свиную и телячью печень обдать кипятком, пропустить через мясорубку, соединить с яйцами, добавить измельченный лук, чеснок, корицу, черный перец и соль и вымешивать 5–7 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15–20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час.

Готовое изделие отварить и хорошо прокоптить холодным дымом.

Колбаса из мяса кролика со свининой и зеленью

Ингредиенты

1,5 кг мяса кролика, 600 г постной свинины, 300 г свиного шпика, 10 г зелени укропа, 5 г сушеного базилика, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика, свинину и шпик пропустить через мясорубку, соединить, посыпать мелко нарубленной зеленью, черным перцем и солью и оставить в холоде на 2 часа.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем запечь в духовке (или отварить с добавлением лаврового листа и сушеной зелени).

Колбаса из мяса кролика со свиной печенью

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 200 г свиной печени, 200 г постной свинины, 200 г постной говядины, 150 г свиного сала, 200 мл мясного бульона, 1 яичный желток, 10 г молотой цедры лимона, 15 мл коньяка, 5 г молотого мускатного ореха, 5 г черного молотого перца, 5 г майорана, 5 г молотого имбиря, соль.

Способ приготовления

Каждый вид мяса сварить отдельно, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку вместе с салом.

В полученную массу добавить желток, лимонную цедру, коньяк, мускатный орех, черный перец, майоран, имбирь и соль и тщательно перемешать.

Фарш разложить по банкам, заполняя их наполовину, поместить в большую емкость, залить водой так, чтобы она доходила до середины банок, довести до кипения и держать на слабом огне в течение 2 часов.

Банки охладить, не переворачивая.

Колбаса из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком

Ингредиенты

3 кг мяса нутрии, 1,5 кг свиного сала, 10 г измельченной цедры лимона, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 5 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо нутрии пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с тертым чесноком и белым перцем и тщательно перемешать.

Сало мелко нарубить, добавить в фарш вместе с цедрой, яйцом и солью и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить в течение 30–40 минут.

Колбаса из мяса нутрии с изюмом и мускатным орехом

Ингредиенты

3 кг мяса нутрии, 1 кг свиного шпика, 200 г изюма, 10 г молотого мускатного ореха, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нутрии нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и черным перцем и выдерживать в холоде 2 суток, затем пропустить через мясорубку.

Фарш соединить с мелко нарубленным шпиком, добавить изюм и мускатный орех и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 25 см, и оставить в холоде для осадки на 2 часа, а затем прокоптить холодным дымом.

Колбаса из мяса нутрии с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном

Ингредиенты

4,5 кг мяса нутрии, 2 кг свиного шпика, 100 г сушеных ягод калины, 8 г сушеных листьев можжевельника, 6 г тимьяна, 30 г манной крупы, соль.

Способ приготовления

Мясо нутрии и шпик мелко нарубить, ягоды калины истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить тимьян, калину, можжевельник, манную крупу и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса из мяса нутрии с шафраном

Ингредиенты

2 кг мяса нутрии, 1 кг полужирной свинины, 500 г свиного жира, 8 г шафрана, 1 зубчик чеснока, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, жир пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Чеснок измельчить или натереть на терке. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, соль и шафран и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить или запекать в духовке в течение 30–40 минут.

Колбаса из мяса нутрии с рукколой

Ингредиенты

2 кг мяса нутрии, 2 кг жирной свинины, 1,2 кг постной говядины, 250 мл мясного бульона, 10 г сушеной рукколы, 10 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Мясо нутрии пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Свинину и говядину мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить мускатный орех, рукколу и бульон и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, а затем запечь в духовке (или обжарить на сковороде в масле со всех сторон).

Колбаса ливерная «Голландская»

Ингредиенты

2 кг говяжьей печени, 1 кг свиной печени, 1 кг нутряного жира, 1 кг мяса свиных голов, 1 кг говяжьих желудков, 30 г черного молотого перца, 12 г семян кориандра, 20 г ядер грецких орехов, соль.

Способ приготовления

Печень обдать кипятком, желудки отварить, мясо свиных голов и сало пересыпать солью и оставить в холоде на 2 часа.

Подготовленные ингредиенты соединить с орехами и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить черный перец, семена кориандра и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час.

Колбасу варить под крышкой или готовить на пару в течение 40 минут.

Колбаса ливерная «Пикантная»

Ингредиенты

850 г мяса свиных голов, 750 г свиной печени, 20 г сушеного репчатого лука, 20 г сушеного чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных голов измельчить, печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку.

Ингредиенты соединить, добавить лук, чеснок, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в холоде на 2 часа, затем коптить при температуре 25–27 °С в течение 40 минут.

Колбаса ливерная с чесноком и укропом

Ингредиенты

3 кг говяжьей печени, 2 кг шпика, 1,5 кг телятины, 1 кг говядины, 300 мл мясного бульона, 1 головка чеснока, укроп сушеный, соль.

Способ приготовления

Печень пропустить через мясорубку с мелкими ячейками решетки. Телятину и говядину залить водой, довести до кипения и варить 20 минут, затем измельчить. Шпик посолить и выдерживать в холоде 2 часа. Подготовленные ингредиенты соединить, пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, мясной бульон, укроп и соль и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в прохладном месте на 2 часа, затем варить в течение 1 часа.

Колбасу охлаждать в течение 1 суток и прокоптить холодным способом.

Колбаса из мяса нутрии с луком и сушеной зеленью

Ингредиенты

1 кг мяса нутрии, 8 г сушеной зелени, 10 г сахара, 3 г молотого белого перца, 3 г зеленого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, натереть солью и выдерживать в холоде 1 сутки, затем пропустить через мясорубку, добавить зелень, сахар, белый и зеленый перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить горячим дымом 1 час и варить при температуре 100 °С 20–30 минут.

Колбаса из мяса нутрии с говядиной и зирой

Ингредиенты

2 кг мяса нутрии, 1 кг постной говядины, 1,5 кг свиного шпика, 5 г сахара, 150 мл ледяной воды, 10 г зиры, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо нутрии пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, шпик и говядину мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем добавить зиру, черный перец, воду и сахар и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, после чего варить в течение 40 минут.

Колбаса из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном

Ингредиенты

2 кг мяса нутрии, 1 кг жареной свиной грудинки, 100 мл сухого красного вина, 8 г шафрана, 8 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо нутрии нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, полить вином, посолить и выдерживать в холоде 1 сутки. Грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить шафран и белый перец и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час, а затем прокоптить холодным дымом.

Колбаса из мяса нутрии со свининой

Ингредиенты

3 кг мяса нутрии, 1 кг полужирной свинины, 4 зубчика чеснока, 8 г паприки, 5 г молотых семян тмина, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо нутрии мелко нарубить, свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Чеснок растереть с сахаром.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить паприку, семена тмина и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить холодным дымом в течение 3–4 суток и варить на слабом огне 15 минут.

Колбаса ливерная «Деликатесная»

Ингредиенты

1,5 кг телячьей печени, 1 кг постной свинины, 2 яйца, 300 мл молока, 100 г бразильского ореха, 10 г кардамона, 10 г мускатного ореха, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Свинину пересыпать солью и оставить в холоде на 3 часа. Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с мясом.

Бразильский орех измельчить в кофемолке, соединить с кардамоном, мускатным орехом, черным перцем, молоком и яйцами и взбить с помощью блендера.

Яично-молочную смесь влить в фарш и тщательно все перемешать до образования однородной массы. Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 30 см, и отварить ее.

Колбаса ливерная «Праздничная»

Ингредиенты

3 кг говяжьей печени, 1,5 кг постной телятины, 600 г мяса свиных голов, 300 мл мясного бульона, 2 кг свиного шпика, 20 г специй для мяса, соль.

Способ приготовления

Печень пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Телятину варить 15 минут, мясо свиных голов – 20 минут, шпик – 7–10 минут. Подготовленные ингредиенты измельчить и соединить с печеночным фаршем, добавить бульон, соль и специи и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем отварить или приготовить на пару.

Колбаса ливерная «Молочная»

Ингредиенты

2 кг говяжьего сердца, 700 г свиного сала, 12 яиц, 200 г маложирной сметаны, 250 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Сердце нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку вместе с салом. В полученную массу ввести яйца, сметану, лук и чеснок и дважды пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить 35–40 минут.

Колбаса ливерная с луком и корицей

Ингредиенты

2 кг жирной свиной грудинки, 500 г свиной печени, 300 г телятины, 250 г репчатого лука, 500 мл острого мясного бульона, 10 г майорана, 10 г душистого перца, 8 г молотой корицы, соль.

Способ приготовления

Грудинку залить бульоном, довести до кипения и варить в течение 1,5 часов. Телятину и печень держать на горячем пару 10 минут. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, соединить с майораном, перцем и корицей, посолить, ввести бульон и тщательно перемешать.

Колбасным фаршем наполнить оболочку и оставить изделие на 2 часа в прохладном помещении.

Колбаса ливерная с луком и мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг свиной печени, 2 яйца, 300 г свиного шпика, 150 мл молока, 60 г хлеба, 10 г молотого мускатного ореха, 40 мл растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Печень залить холодной водой и оставить на 10 минут, затем поменять воду, довести до кипения, варить в течение 15 минут, нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде в масле.

Хлеб залить теплым молоком и оставить на 20 минут, затем соединить с печенью и дважды пропустить через мясорубку. Шпик мелко нарубить, соединить с полученной массой, добавить черный перец, мускатный орех, соль и яйца и тщательно перемешать. Фаршем аккуратно наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, затем варить в течение 2025 минут.

Колбаса ливерная с луком и имбирем

Ингредиенты

2 кг свиной грудинки, 800 г свиной печени, 800 г постной свинины, 100 г репчатого лука, 300 мл мясного бульона, 15 г молотого белого перца, 10 г сушеного майорана, 10 г молотого мускатного ореха, 10 г молотого имбиря, соль.

Способ приготовления

Печень обдать кипятком, пропустить через мясорубку, посолить и оставить в холоде на 1 час. Свиную грудинку и постную свинину варить 1 час, затем измельчить вместе с луком.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, посыпать перцем, майораном, мускатным орехом и имбирем, ввести мясной бульон и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час.

Колбаса ливерная с телятиной

Ингредиенты

1 кг говяжьей печени, 1 кг говяжьего легкого, 500 г куриных сердец, 200 г телятины, 500 г свиного шпика, 10 г белого молотого перца, 10 г сушеного лука-порея, 20 г сушеной зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Печень, легкое и сердце залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 20 минут, затем охладить и дважды пропустить через мясорубку.

Телятину и шпик мелко нарубить, соединить с подготовленными ингредиентами, добавить белый перец, лук-порей, зелень и соль и вымешивать 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15–20 см, и варить 35–40 минут, затем остудить и убрать в прохладное место.

Колбаса кровяная «Деликатесная»

Ингредиенты

1 кг свиной крови, 100 г свиного сала, 400 г черствого ржаного хлеба, 1 яйцо, 500 мл молока, 100 г репчатого лука, перец черный горошком, соль.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, добавить протертую сквозь сито кровь, нарезанное небольшими кусочками сало, измельченный лук, яйцо, толченый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить в течение 30 минут и обжарить со всех сторон.

Хранить колбасу в прохладном месте.

Колбаса кровяная «Диетическая»

Ингредиенты

700 г постной свинины, 700 г постой телятины, 200 г свиной кожи, 200 г свиной печени, 500 мл свежей свиной крови, 15 г паприки, 10 г сушеного майорана, 10 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Свинину, телятину и кожу выложить в кипящую воду и варить до мягкости, затем нарезать кубиками. Печень обдать кипятком. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, в полученный фарш добавить подогретую кровь, паприку, белый перец, майоран и соль и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в прохладном помещении на 1 час, после чего варить 50 минут при температуре 80 °С и подержать под проточной водой.

Колбаса кровяная «Берлинская»

Ингредиенты

3 л свиной крови, 4 кг свиного сала, 1,2 кг свиной кожи, 8 г молотого кайенского перца, 5 г белого молотого перца, 4 г гвоздики, 3 г сушеного майорана, соль.

Способ приготовления

Сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, кожу – с диаметром отверстий 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с подогретой кровью, добавить кайенский и белый перец, гвоздику, майоран и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить, просушить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса кровяная «Перченая»

Ингредиенты

4 л свиной крови, 6 кг мяса свиных щек, 2 кг соленых говяжьих языков, 2 кг свиного сала, 200 г пшеничного хлеба, 100 мл воды, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого зеленого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных щек отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Языки и сало мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить с вымоченным в воде хлебом, добавить зеленый и черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса ливерная с яйцами и черным перцем

Ингредиенты

600 г свиной печени, 300 г мяса свиных голов, 250 г полужирной говядины, 20 яиц, 20 г пшеничной муки, 1 луковица, 40 мл растительного масла, 60 мл молока, 100 мл мясного бульона, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Печень, мясо свиных голов и говядину нарезать небольшими кусочками и варить в подсоленной воде в течение 20 минут, затем охладить. Лук измельчить и обжарить на сковороде в масле, соединить с подготовленными ингредиентами, перемешать и пропустить полученную массу через мясорубку. Фарш соединить с бульоном, молоком, мукой и яйцами, поперчить и вымешивать в течение 5 минут, затем оставить до загустения.

Наполнить оболочку, выдерживать колбасу 2 часа в прохладном помещении, затем отварить при температуре 80 °С. Готовый продукт охладить под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса ливерная с рисом

Ингредиенты

5 кг мяса свиных голов, 3 кг мясных обрезков, 1,5 кг мяса говяжьего пищевода, 200 г легкого, 2 л костного бульона, 200 г риса, 250 г репчатого лука, перец черный и кайенский молотый, кориандр сушеный, соль.

Способ приготовления

Мясо говяжьих голов и пищевода, обрезки и легкое отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Рис довести до готовности в костном бульоне. Лук измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и кайенский перец, кориандр и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить изделие в холоде на 2 часа, затем варить при температуре 90 °С 2,5 часа.

Колбасу охладить в проточной воде и поместить в холодильник.

Колбаса кровяная «Тюрингская»

Ингредиенты

2 кг постной свинины, 500 г свиной кожи, 500 г свиного сала, 1 л свиной крови, 7 г молотого черного перца, 10 г молотого мускатного ореха, 5 г сушеного тимьяна, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления

Свинину и кожу отварить в отдельных емкостях, нарезать небольшими кубиками и пропустить через мясорубку вместе с салом.

Подготовленные мясные продукты соединить со свиной кровью, добавить соль, сахар, тимьян, мускатный орех и черный перец и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80 °С 1 час и охладить. Колбасу коптить холодным дымом 3 суток.

Колбаса ливерная с кинзой и черным перцем

Ингредиенты

300 г говяжьих почек, 300 г говяжьей печени, 120 г свиной кожи, 100 г говяжьих семенников, 150 мл мясного бульона, 100 г свиного шпика, 50 г пшеничной муки, кинза сушеная, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Семенники очистить от пленки и варить в течение 15 минут. Почки вымачивать 12 часов, меняя воду каждые 3 часа, затем готовить на пару 40 минут. Печень и свиную кожу варить 1 час.

Подготовленные ингредиенты соединить, дважды пропустить через мясорубку, добавить бульон, кинзу, муку, черный перец и соль и перемешать. Шпик измельчить, посолить и оставить в холодном месте на 2 часа, затем добавить в фарш, перемешать и наполнить полученной массой оболочку. Колбасу оставить на 2 часа в прохладном месте, затем варить при 80 °С до тех пор, пока температура внутри батонов не достигнет 70 °С.

Продукт охладить в проточной воде и поместить в холодильник.

Колбаса кровяная «Итальянская»

Ингредиенты

2 л свиной крови, 2,5 кг жирной свинины, 10 г молотого черного перца, 30 мл оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Свинину варить под крышкой до готовности, затем дважды пропустить через мясорубку, соединить с оливковым маслом, добавить соль и перец и, тщательно перемешивая, ввести кровь. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить до тех пор, пока продукт не станет светло-бурым.

Колбаса ливерная со сладким перцем

Ингредиенты

2,5 кг свиной печени, 2,5 кг нутряного жира, 120 г сладкого перца, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Печень обдать кипятком и дважды пропустить через мясорубку вместе со сладким перцем. Жир мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить черный и белый перец и вымешивать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и варить колбасу в течение 35–40 минут.

Колбаса ливерная с майораном и тмином

Ингредиенты

600 г говяжьей печени, 200 г свиного сала, 5 г сушеного майорана, 20 г молотых семян тмина, 5 г черного молотого перца, 5 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Печень отварить и пропустить через мясорубку вместе с нарезанным крупными кубиками салом. В полученную массу добавить майоран, семена тмина, белый и черный перец и соль и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем приготовить на пару.

Колбаса ливерная с гречневой кашей и имбирем

Ингредиенты

200 г свиной кожи, 200 г свиного сердца, 200 г свиного легкого, 220 г мяса свиных голов, 200 г гречневой крупы, 5 г молотого имбиря, соль.

Способ приготовления

Кожу, сердце и мясо свиных голов нарезать крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности. Полученным бульоном залить гречневую крупу и отварить. Легкое приготовить отдельно.

Мясные ингредиенты соединить и дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Полученную массу соединить с кашей, добавить имбирь и соль и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде кольца, и оставить в холоде для осадки на 1 час, затем варить в кипящей воде 40–50 минут.

Колбаса ливерная с изюмом и миндалем

Ингредиенты

2 кг свиной печени, 500 г постной телятины, 500 г свиного шпика, 100 г пшеничного хлеба, 100 г изюма, 100 г миндаля, 12 г семян аниса, 10 г молотой корицы, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Печень и мясо выложить в холодную воду, довести до кипения и варить в течение 20 минут, затем пропустить через мясорубку. Шпик пересыпать солью и оставить в холоде на 1 час. Миндаль измельчить с помощью кофемолки.

Изюм залить кипятком и оставить на 15 минут, затем откинуть на дуршлаг. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить корицу, семена аниса, черный перец, раскрошенный хлеб и соль и вымешивать в течение 7–10 минут. Фаршем наполнить оболочку и выдерживать колбасу в холоде 2 часа, после чего отварить.

Колбаса кровяная «Португальская»

Ингредиенты

1,8 л свиной крови, 2,5 кг постной телятины, 1,5 кг свиного жира, 5 г молотой гвоздики, 5 г тимьяна, 5 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Жир мелко нарубить, телятину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить гвоздику, тимьян, черный перец и соль, ввести подогретую кровь и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и запечь в духовке.

Колбаса ливерная со сметаной и луком

Ингредиенты

2 кг ливера, 200 г репчатого лука, 16 яиц, 200 г сметаны, 5–7 г лаврового листа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Ливер залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с луком. В полученную массу добавить яйца, сметану, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и варить в течение 30 минут с лавровым листом, затем выложить на противень и запекать при температуре 150 °С в течение 2 часов.

Колбаса ливерная со свининой и говядиной

Ингредиенты

2 кг свинины, 2 кг говядины, 6 кг свиного ливера, 10 г мускатного ореха, 2 яйца, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Ливер отварить, измельчить и протереть сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить яйца, черный перец, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, затем отварить.

Колбаса ливерная с легким и луком-пореем

Ингредиенты

2 кг свиного легкого, 1 кг свиной печени, 1 кг свиной грудинки, 10 г сушеного лука-порея, 15 г молотой корицы, 15 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Легкое варить до готовности, печень со всех сторон обдать кипятком, грудинку пересыпать соль и выдерживать в холоде 2 часа. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить лук-порей, корицу, перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить в течение 30 минут.

Колбаса ливерная с гусиной грудкой

Ингредиенты

1,2 кг гусиной грудки, 700 г свиной печени, 3 яйца, 10 г сушеной зелени петрушки, 10 г сушеного чабреца, 10 г молотого мускатного ореха, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Грудку нарезать небольшими кусочками, печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку. Яйца соединить с чабрецом, мускатным орехом, белым перцем и сушеной зеленью и взбить с помощью блендера или миксера.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, тщательно перемешать, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем варить под крышкой в течение 40 минут.

Колбаса ливерная с говяжьим салом и зеленью

Ингредиенты

3 кг говяжьей печени, 1 кг говяжьего сердца, 1 кг мяса говяжьих голов, 1,5 кг говяжьего сала, 10 г сушеной зелени петрушки, 7 г сушеной зелени укропа, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Печень, сердце и мясо говяжьих голов отварить в отдельных емкостях и дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало нарезать небольшими кусочками. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зелень, черный и белый перец, посолить и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаса ливерная со свиной грудинкой

Ингредиенты

6 кг свиной печени, 3,5 кг свиной грудинки, 3 кг свинины, 10 г семян тмина, 5 г сушеного майорана, 5 г сушеной кинзы, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Печень нарезать тонкими полосками и опустить в кипяток на 5–7 минут, затем измельчить. Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Грудинку мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, дважды протереть сквозь сито, добавить семена тмина, майоран, кинзу, белый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего поместить в горячую воду на 1 час, охладить, подвялить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса кровяная с сердцем

Ингредиенты

1 кг свиного сердца, 700 г свиной кожи, 700 г свиного шпика, 500 мл свежей свиной крови, 10 г молотого душистого перца, 10 г молотого черного перца, 10 г сушеного майорана, 10 г молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Шпик и кожу выложить в горячую воду, довести до кипения, добавить нарезанное небольшими кусочками сердце и варить 30 минут.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, соединить с подогретой кровью, душистым и черным перцем, майораном, мускатным орехом, посолить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 30–35 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1 час, после чего варить в течение 30–40 минут.

Колбасу подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаски ливерные из свиной печени с мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг свиной печени, 500 г мяса свиных голов, 1 кг свиного сала, 10 г молотого мускатного ореха, 5 г сушеного майорана, 5 г сушеного тимьяна, соль.

Способ приготовления

Печень обдать кипятком и вместе с салом и мясом свиных голов пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало мелко нарубить или измельчить в блендере.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить тимьян, майоран, мускатный орех и соль и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочки и оставить колбаски в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80 °С 1 час и коптить при температуре 20–25 °С в течение 1 суток.

Колбаса кровяная с душистым перцем и майораном

Ингредиенты

200 г свиной кожи, 2 л свежей свиной крови, 1 кг свиной грудинки, 10 г молотого черного перца, 5 г душистого молотого перца, 10 г сушеного майорана, 5 г молотого имбиря, 5 г молотой гвоздики, соль.

Способ приготовления

Кожу и грудинку варить 1 час и измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить с подогретой кровью, добавить черный и душистый перец, майоран, имбирь, гвоздику и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны длиной 30–40 см. Колбасу оставить в холоде на 1,5 часа, затем варить 1 час.

Колбаса кровяная с луком и мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг свиной крови, 600 г свиной печени, 300 г репчатого лука, 20 г молотого мускатного ореха, 10 г майорана, 40 мл растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Печень нарезать небольшими кусочками и протереть сквозь сито. Лук мелко нарубить и обжарить на сковороде в 20 мл масла с добавлением майорана.

Подготовленные ингредиенты соединить с кровью, добавить черный перец, соль и мускатный орех и вымешивать в течение 5–7 минут. Полученной массой наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, после чего обжарить на сковороде в масле со всех сторон (или запечь на противне в духовке).

Хранить колбасу в холодильнике или погребе не более 7 дней.

Колбаса кровяная с говяжьим языком

Ингредиенты

1 л свиной крови, 1,5 кг говяжьего языка, 1 кг говяжьей печени, 800 г свиного сала, 10 г зиры, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Язык отварить и очистить, печень обдать кипятком. Подготовленные ингредиенты дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм и соединить.

В полученную массу добавить мелко нарубленное сало, зиру, перец, соль и подогретую кровь и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить при температуре 80 °С в течение 30 минут.

Колбаса кровяная с говяжьими почками

Ингредиенты

1,5 л свиной крови, 1 кг говяжьих почек, 1,5 кг полужирной свинины, 10 г кардамона, 5 г молотого мускатного ореха, 5 г черного молотого перца, 5 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Почки вымачивать 12 часов, периодически меняя воду, затем промыть, отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Свинину обдать кипятком и измельчить. Кровь подогреть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех, кардамон, белый и черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем коптить горячим дымом в течение 2–3 часов.

Колбаса кровяная с солеными говяжьими языками

Ингредиенты

2,5 л свиной крови, 3 кг соленых говяжьих языков, 120 г репчатого лука, 10 г сушеной зелени укропа, 10 г сушеной зелени петрушки, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Языки дважды пропустить через мясорубку, лук измельчить. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить подогретую кровь, зелень, белый перец и соль и вымешивать 5–7 минут. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем хорошо прокоптить холодным дымом.

Колбаса кровяная с телятиной и изюмом

Ингредиенты

1 л свиной крови, 2 кг телятины, 100 г изюма, 120 г пшеничного хлеба, 120 г красного сухого вина, 10 г молотых семян тмина, 8 г белого молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо обдать кипятком и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Полученную массу соединить с изюмом, вымоченным в вине хлебом, добавить соль, белый перец, тмин, подогретую кровь и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить 30 минут и подвергнуть холодному копчению.

Колбаса кровяная с телячьей печенью и луком-пореем

Ингредиенты

1,2 л свиной крови, 1 кг телячьей печени, 1 кг полужирной телятины, 15 г сушеного лука-порея, 10 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Телятину варить до полуготовности, затем пропустить через мясорубку. Печень обдать кипятком и пропустить сквозь сито. Кровь подогреть. Подготовленные ингредиенты соединить, после этого добавить лук-порей, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить на слабом огне 15–20 минут.

Колбаса кровяная со свининой и ливером

Ингредиенты

100 г свиной кожи, 100 г свиных пятачков, 350 мл свежей свиной крови, 150 г свиной грудинки, 300 г жирной свинины, 5 г черного молотого перца, 3 г молотой корицы, 2 г молотой гвоздики, соль.

Способ приготовления

Кожу, пятачки и жирную свинину нарезать кубиками, залить водой в пропорции 1: 1, добавить соль, довести до кипения и держать на слабом огне 15 минут. Продукты охладить и пропустить через мясорубку вместе с грудинкой, добавить подогретую кровь, перец, корицу, гвоздику и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 1,5 часа, затем варить 2,5 часа при температуре 80–85 °С.

Горячую колбасу выложить между двумя досками, накрыть прессом и оставить в холодном месте на 2 часа, после чего поместить в холодильник.

Колбаса кровяная со свининой и телятиной

Ингредиенты

700 г постной свинины, 200 г свиной печени, 100 г свиной кожи, 15 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Телятину, свинину и свиную кожу выложить в кипящую воду и держать на слабом огне 1 час. Печень со всех сторон обдать кипятком.

Подготовленные ингредиенты дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с кровью, добавить перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80 °С 25–30 минут и охладить под проточной водой.

Колбаса кровяная с мясом свиных голов и корицей

Ингредиенты

2 л свиной крови, 1,5 кг мяса свиных голов, 500 г свиного сала, 5 г молотой корицы, 5 г молотой гвоздики, 6 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Кровь подогреть, соединить с мелко нарубленным мясом свиных голов, добавить пропущенное через мясорубку сало, корицу, гвоздику, черный перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем отварить и запекать в духовке 10 минут.

Зельц свиной «Домашний»

Ингредиенты

1 кг свинины с лопатки, 400 г мяса свиных голов, 400 г свиной грудинки, 300 г свиной кожи, 40 г репчатого лука, 10 г белого молотого перца, 5 г семян тмина, 10 г семян подсолнечника, соль.

Способ приготовления

Мясные ингредиенты и кожу выложить в горячую воду и варить 1 час, затем пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, соединить с фаршем, добавить белый перец, семена тмина и подсолнечника, посолить и вымешивать 5 минут. Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час, после чего варить 1 час.

Зельц свиной «Белый»

Ингредиенты

1,5 кг соленого мяса свиных голов, 80 г свиной кожи, 100 г свиных пятачков и ушей, 100 мл мясного бульона, 10 г молотого черного перца, 5 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных голов выложить в кипящую воду и держать на огне 2–3 часа, затем охладить и нарезать маленькими кубиками. Кожу, пятачки и уши очистить, промыть и варить 5–6 часов, периодически добавляя воду, после чего пропустить через мясорубку. Бульон процедить через сито.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный перец, корицу, гвоздику и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час, затем варить при температуре 90 °С 2 часа.

Зельц положить под пресс в прохладное место на 12 часов, после чего хранить в холоде.

Зельц свиной «Традиционный»

Ингредиенты

1 кг мяса свиных голов, 200 г репчатого лука, 20 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных голов варить в течение 3 часов, затем измельчить. Лук пропустить через мясорубку, соединить с мясом, добавить немного бульона, оставшегося после варки мяса свиных голов, перец, посолить и вымешивать 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить зельц для осадки в холоде на 1,5 часа, после чего сварить (или обжарить со всех сторон).

Зельц свиной «Серый»

Ингредиенты

2 кг мяса свиных голов, 600 г свиного сала, 300 г свиной кожи, перец черный молотый, кинза сушеная, соль.

Способ приготовления

Сало и кожу нарубить и варить в течение 2 часов, охладить, пропустить через мясорубку и снова выложить в бульон. Добавить мелко нарезанное мясо, перец, а также кинзу и соль, довести до кипения и держать на слабом огне 10–15 минут. Полученную массу размять, наполнить ею оболочку и оставить в прохладном месте на 1,5 часа, после чего варить до прозрачности сока зельца. Продукт поместить под груз (2 кг груза на 1 кг зельца) и хранить в холодном помещении.

Зельц свиной «Красный»

Ингредиенты

320 г свиного хребтового шпика, 300 г свиной кожи, 200 г свиных языков, 120 г говяжьей печени, 120 мл свежей свиной крови, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Шпик натереть солью и нарезать маленькими кубиками. Языки и кожу отварить и измельчить. Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и перемешивать в течение 5–6 минут, добавляя порциями подогретую кровь.

Из фарша сформовать батоны размером колбасы 15 см, оставить в прохладном месте на 1 час, после чего варить при температуре 90 °С в течение 3 часов.

Зельц охладить и спрессовать.

Зельц свиной «Чесночно-луковый»

Ингредиенты

1 голова поросенка (очищенная), 400 г свиных ножек, 10 г лаврового листа, 1 морковка, 3 зубчика чеснока, 60 г репчатого лука, перец черный горошком, соль.

Способ приготовления

Голову и ножки выложить в кастрюлю с холодной водой, варить 4 часа, затем добавить морковь, лавровый лист и черный перец и держать на огне еще 1 час, после чего выбрать мясо и измельчить. Лук пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль и немного бульона и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и варить зельц в течение 40 минут, затем охладить.

Зельц свиной «Кровяной»

Ингредиенты

500 мл свиной крови, 1 кг свиного шпика, 1 кг свиного языка, 100 г свиной кожи, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Шпик и язык отварить в отдельных емкостях, пропустить через мясорубку, соединить с подогретой кровью и приготовленной на пару и измельченной свиной кожей, добавить черный перец и соль и тщательно перемешать. Полученную массу выложить в форму и оставить в холоде до застывания или наполнить ею оболочку и отварить зельц.

Зельц свиной с хреном

Ингредиенты

1 кг свиной печени, 500 г свиных почек, 500 г свиного легкого, 200 г хрена, 200 г пшеничного хлеба, 150 мл воды, 100 г сыра твердых сортов, зелень укропа и петрушки сушеная, соль.

Способ приготовления

Почки вымачивать в течение 12 часов, периодически меняя воду, затем промыть и варить 3 часа. Печень и легкое приготовить на пару. Подготовленные ингредиенты дважды пропустить через мясорубку, добавить нарезанный небольшими кусочками хрен, размоченный в воде хлеб, тертый сыр, зелень и соль и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму, залить оставшимся после варки субпродуктов бульоном, охладить и поместить в холодильник на 3 часа.

Зельц свиной с луком-пореем, перцем и майораном

Ингредиенты

1,6 кг мяса свиных голов, 2 кг бычьих щек и губ, 100 мл мясного бульона, 1 кг свиного шпика, 70 г измельченного лука-порея, перец черный молотый, майоран, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных голов, бычьи щеки и губы варить в течение 2 часов, затем измельчить. Шпик посолить и оставить в холоде на 4 часа, затем пропустить через мясорубку, соединить с остальными мясными ингредиентами, добавить бульон, лук-порей, черный перец, майоран и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу на 1 час в прохладном месте, затем варить 1,5 часа и уложить под пресс.

Хранить зелец в холодильнике.

Зельц свиной с морковью и куриными желудками

Ингредиенты

500 г мяса свиных ножек, 500 г свиной печени, 500 г куриных желудков, 200 г репчатого лука, 200 г моркови, 3 зубчика чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных ножек, печень и желудки нарезать крупными кусками.

Смесь выложить в кастрюлю вместе с морковью и луком и тушить в течение 1,5 часов.

Субпродукты и морковь измельчить, поместить в другую емкость, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, посолить, поперчить, залить оставшимся бульоном, довести до кипения и охладить.

Готовый зельц убрать в холодильник на 2–3 часа.

Зельц свиной с зеленью петрушки и чесноком

Ингредиенты

900 г постной свинины, 400 г постной говядины, 300 г свиного шпика, 400 г свиных ножек, 300 г мяса свиных голов, 20 г зелени петрушки, 4 зубчика чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, соединить с пропущенным через чеснокодавилку чесноком и измельченным шпиком, пересыпать солью и оставить в холоде на 2 часа.

Ножки и мясо свиных голов залить холодной водой, довести до кипения и варить 2 часа, затем охладить, нарубить и соединить с мясным фаршем.

В полученную массу добавить измельченную зелень петрушки, соль и черный перец и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час в холоде, затем варить в подсоленной воде 2–3 часа (или обжарить).

Зельц свиной с корицей и гвоздикой

Ингредиенты

4,5 кг мяса свиных голов, 500 г свиных ножек, 500 г свиных ушей, 500 г свиного сердца, 40 мл растительного масла, 1,5 г молотой корицы, 5 г молотой гвоздики, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо свиных голов, уши и ножки варить в подсоленной воде в течение 2 часов, затем слить бульон в отдельную емкость, а субпродукты пропустить через мясорубку.

Сердце нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде в масле с добавлением гвоздики. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, соль, корицу и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и варить зельц в течение 2 часов.

Зельц свиной с кориандром

Ингредиенты

500 г свинины, 500 г свиных ножек, 500 г мяса свиных голов, 3 зубчика чеснока, 10 г сушеного кориандра, перец черный и белый молотый, соль.

Способ приготовления

Свинину приготовить на пару и измельчить. Ножки и мясо свиных голов залить холодной водой, довести до кипения и варить 3–4 часа, затем нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, добавить кориандр, черный и белый перец, соль, небольшое количество оставшегося бульона и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму и охлаждать в течение 4 часов.

Зельц свиной с куркумой

Ингредиенты

1 кг свиного сердца, 500 г свиных губ, 500 г свиного легкого, 300 г свиного сала, 10 г сушеного чеснока, 100 мл мясного бульона, куркума, соль.

Способ приготовления

Субпродукты варить до готовности, затем нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку. Сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить куркуму, соль, чеснок и бульон и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить зельц в холоде для осадки на 1 час, а затем сварить (или обжарить на сковороде в сале).

Зельц говяжий «Острый»

Ингредиенты

1,5 кг мяса говяжьих голов, 1,7 кг мяса свиных ножек, 1 кг свиных желудков, 200 г свиной кожи, 120 г корня петрушки, 10 г молотого черного перца, 5 г молотого кайенского перца, 5 г сухой горчицы, соль.

Способ приготовления

Мясо говяжьих голов, свиные ножки, желудки и кожу нарубить, выложить в глубокую кастрюлю, залить водой, добавить корень петрушки и варить в течение 3 часов.

Готовые субпродукты пропустить через мясорубку, соединить с черным и кайенским перцем, добавить горчицу и соль и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму, залить подогретым бульоном, оставшимся после варки субпродуктов, немного охладить и поставить в холодильник на 3–5 часов.

Зельц говяжий «Французский»

Ингредиенты

1,6 кг свиного шпика, 1,6 кг вареных говяжьих языков, 5 г белого молотого перца, 5 г молотого мускатного ореха, 5 г молотой гвоздики, соль.

Способ приготовления

Шпик нарезать ломтиками толщиной 2 см и сложить в ряд, пересыпая мускатным орехом, гвоздикой, белым перцем и солью, и оставить в холоде на 1 час.

Языки пропустить через мясорубку, соединить со шпиком, посолить, а затем перемешать и наполнить полученной массой оболочку, после чего выдерживать колбасу в холоде 1 час.

Зельц варить в мясном бульоне 3 часа, затем положить под пресс на 6 часов.

Зельц говяжий с душистым перцем и корнем петрушки

Ингредиенты

1,2 кг мяса говяжьих голов, 1 кг говяжьих ножек, 500 г говяжьего рубца, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 20 г молотого душистого перца, 10 г молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Субпродукты выложить в отдельные емкости и варить с добавлением лука, моркови и корня петрушки: мясо говяжьих голов – 3 часа, ножки – 2 часа, рубец – 3,5 часа.

Готовые мясные ингредиенты достать из бульона и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

В полученную массу добавить черный и душистый перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформовав батоны колбасы длиной 15 см, и варить их при температуре 90 °С в течение 1 часа.

Зельц выложить на ровную поверхность, накрыть доской с гнетом и выдерживать при температуре 3 °С 12 часов.

Зельц говяжий с редькой

Ингредиенты

1 кг постной говядины, 50 г свиных ножек, 200 г свиного сердца, 200 г свиного желудка, 300 г редьки, 20 г лаврового листа, 10 г зелени укропа, черный горошком, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кубиками, выложить в глубокую кастрюлю вместе с субпродуктами, залить водой, добавить черный перец и лавровый лист, посолить и варить 2 часа.

Готовые продукты измельчить, поместить в другую емкость, соединить с тертой редькой, аккуратно залить оставшимся бульоном, довести до кипения и охладить.

Зельц посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Зельц говяжий со свиными ушами

Ингредиенты

1 кг постной говядины, 500 г свиных ушей, 200 г свиных ножек, 10 г сушеной зелени укропа, 10 г сушеной зелени петрушки, перец белый молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, пересыпать солью, поперчить и выдерживать в холоде 2,5 часа.

Уши и ножки варить в течение 3 часов, затем охладить и измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зелень и соль и тщательно перемешать.

Фарш выложить в форму, залить подогретым бульоном из-под субпродуктов и оставить в холоде до застывания.

Зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом

Ингредиенты

1 голова поросенка (очищенная), 500 г свиных ножек, 50 г семян подсолнечника, 150 г чернослива, лист лавровый, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Голову поросенка и ножки выложить в глубокую кастрюлю, добавить лавровый лист, черный перец и соль, залить водой и варить 2–3 часа. Затем обрезать мясо и пропустить его через мясорубку. Полученный фарш соединить с семенами подсолнечника, измельченным черносливом и небольшими количеством бульона и тщательно перемешать.

Этой массой наполнить оболочку и варить на слабом огне 1,5–2 часа.

Охладить зельц, а затем положить под гнет на несколько часов.

Зельц из мяса нутрии с чесноком

Ингредиенты

1 тушка нутрии, 500 г мяса свиных голов, 6 зубчиков чеснока, 300 г корня петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Тушку нутрии и мясо свиных голов выложить в отдельные емкости, добавить корень петрушки и соль и варить в течение 45–50 минут.

Мясо мелко нарубить, залить свиным бульоном из-под свиных субпродуктов, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, черный перец и тщательно перемешать.

Полученную массу аккуратно выложить в пергаментный пакет и закрыть оба конца, затем зажать пакет с зельцем между двумя досками, затянуть шпагатом и охладить.

Копченая сохатина

Ингредиенты

10 кг сохатины (грудинка и ребра), 30 г чеснока, 5 лавровых листьев, 20 г сахара, кориандр по вкусу, 500–600 г соли, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные грудинку и ребра лося нашпиговать очищенным, вымытым и крупно нарезанным чесноком. Приготовить смесь из соли, сахара, измельченного лаврового листа и специй, натереть ею части тушки.

Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–1,5 недели, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая медвежатина

Ингредиенты

10 кг медвежатины (спина, ребра или грудинка), 15 г чеснока, 100 г чернослива, 20 г сахара, 10 г кориандра, 10 г имбиря, 500–600 г соли, 10 горошин душистого перца, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные части туши нашпиговать измельченным чесноком, предварительно очищенным и вымытым, и измельченным черносливом. Оставить на 2–3 часа в тепле.

Из соли (использовать половину), сахара и специй приготовить смесь. Натереть полученной смесью куски медвежатины и уложить в деревянный ящик, на дно которого предварительно постелить плотную бумагу и насыпать немного соли (использовать У4). Сверху медвежатину также нужно присыпать оставшейся солью.

Солить в течение 2–3 недель в сухом прохладном месте.

Затем куски мяса достать, соскоблить оставшуюся соль, промыть, опустить в воду на 2 дня, меняя воду каждый день. Вымоченные куски медвежатины подсушить, подвесив в хорошо продуваемом месте на 3–4 дня. После этого медвежатину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая кабанина

Ингредиенты

10 кг кабанины (спина, ребра или грудинка), 15 г чеснока.

Для рассола: 3 л воды, 20 г сахара, 5 г имбиря, 50 г нашинкованной моркови, 100 г нашинкованного корня сельдерея, 2–3 лавровых листа, 350 г соли, 10 г красного молотого перца, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные части туши кабана нашпиговать измельченным чесноком, предварительно очищенным и тщательно вымытым.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, сахар, специи, лавровый лист, нашинкованные морковь и корень сельдерея, варить 10 минут.

Опускать поочередно в кипящий рассол части тушки на 3–5 минут. Затем подвесить их для просушки в хорошо продуваемом месте на 2–3 дня.

После этого кабанину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая оленина

Ингредиенты

10 кг оленины (грудинка, ребра), 250 мл лимонного сока, 50 г толченых ягод можжевельника,2–3 лавровых листа, 10 г сахара, 2 г корицы, 2 г имбиря, 2 бутона гвоздики, 350 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную оленину натереть смесью из лимонного сока и толченых ягод можжевельника, оставить на 4–5 часов в тепле. Из соли, сахара, измельченного лаврового листа и специй приготовить смесь.

Выложить куски оленины в эмалированную емкость, обильно пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Оставить на 1,5–2 недели в сухом прохладном месте. После этого оленину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая зайчатина

Ингредиенты

3 тушки зайцев, 10 г чеснока, 50 мл лимонного сока, 300 г шпика.

Для рассола: 5 л воды, 2–3 лавровых листа, 10 ягод можжевельника, 15 г сахара, 4 г имбиря, 200 г соли, 10 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Каждую тушку, предварительно обработанную, разделить на 4 части: 2 лопаточные и 2 задние. Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для просушки на 3–4 дня в продуваемом тенистом месте.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, сахар, лавровый лист, ягоды можжевельника и специи, кипятить в течение 5 минут. Рассол остудить и залить им куски тушек, уложенные в посолочную емкость.

Оставить при нормальной температуре на 2 дня, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз.

После этого мясо обсушить полотенцем и слегка проветрить, затем нашпиговать мелко нарезанным шпиком. Каждый кусок нужно отбить, положив между двумя разделочными досками, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Коптить куски тушек горячим способом в течение 3–4 часов. Во время копчения можно периодически сбрызгивать зайчатину оставшимся рассолом.

В домашних условиях можно коптить тушку зайца целиком и с фаршем из грибов или яблок. Копченая зайчатина хорошо сочетается с гречневой кашей и жареным картофелем.

Копченые утки

Ингредиенты

5 тушек уток, 200 мл яблочного уксуса, корица по вкусу, 1–2 бутона гвоздики, 25 г сахара, 250 г соли.

Способ приготовления

Утиные тушки, предварительно обработанные, промыть, надрезать у каждой спинку, натереть смесью из соли (использовать половину), сахара и корицы. Уложить в посолочную емкость.

Приготовить маринад, растворив в кипящем яблочном уксусе соль и добавив гвоздику.

Кипятить 2–3 минуты, затем остудить, процедить и залить полученным маринадом утиные тушки. Установить пресс, оставить при нормальной температуре на 3–4 часов.

Затем достать тушки из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть чистой плотной бумагой, перевязать и подвесить в коптильную камеру.

Коптить горячим способом в течение 2,5–3 часов, пока мясо не станет золотисто-коричневого цвета.

Копченые рябчики

Ингредиенты

5 тушек рябчиков.

Для рассола: 3 л воды, 2 г корицы, 2 г кориандра, 2 г имбиря, 2 лавровых листа, 250 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки разрезать на 2 половинки. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и добавив специи и лавровый лист. Поочередно опускать в кипящий рассол половинки тушек на 10–15 минут. Потом куски тушек обсушить, промокнув бумажными салфетками.

После такого мокрого засола рябчиков можно коптить горячим способом в течение 1 часа. Варено-копченое мясо долго не хранится, поэтому рекомендуется съесть рябчиков непосредственно после их приготовления.

Копченые перепела

Ингредиенты

5 тушек перепелов.

Для рассола: 3 л воды, 5 г гвоздики, корица по вкусу, 250 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки разрезать на 2 половинки.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и добавив специи. Поочередно опускать в кипящий рассол половинки тушек на 10–15 минут. Потом подвесить мясо для просушки в хорошо продуваемом месте на 5–6 часов. Коптить горячим способом в течение 1 часа.

Копченая индейка

Ингредиенты

1 тушка индейки, 2–3 лавровых листа, 2 г кориандра, 2 г кардамона, 2 г гвоздики, 1 г имбиря, 2 г толченого мускатного ореха, 5 г чеснока, 10 г репчатого лука, 200 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки разрезать на 2 половинки.

Из соли, специй, измельченного лаврового листа, мелко нарезанных лука и чеснока, предварительно очищенных и вымытых, приготовить смесь. Натереть ею половинки тушки, оставить при нормальной температуре на 4–5 часа, затем убрать на холод на 3 дня. После подсушить в продуваемом месте в течение 1–2 дней.

Коптить холодным способом 2–3 недели.

Копченые дикие голуби

Ингредиенты

5 тушек голубей, 5 г чеснока, 3 г сухой горчицы, 80 г соли.

Для рассола: 2 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г кардамона, 2 г имбиря, 2 г фенхеля, 80 г соли, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки голубей разрезать на 2 половинки каждую. Из соли, измельченного чеснока, предварительно очищенного и вымытого, сухой горчицы приготовить смесь. Натереть этой смесью половинки тушек, оставить в тепле на 2–3 часа.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, лавровый лист и специи, кипятить 3 минуты.

Опускать в кипящий рассол поочередно куски тушек на 5–8 минут. После этого мясо подсушить, подвесив в хорошо продуваемом месте на 12 часов. Коптить горячим способом в течение 1 часа.

Рецепты с копченым мясом

Бутерброды

Ингредиенты

160 г копченой ветчины, 2 булочки, 60 г сливочного масла, 60 г острого твердого сыра, 40 г тертого хрена, 40 г майонеза, 2 плода сладкого маринованного перца.

Способ приготовления

Ломтики булки намазать маслом и покрыть кусочками тонко нарезанной ветчины. Сверху положить хрен, смешанный с майонезом, посыпать тертым сыром и украсить бутерброды кружками маринованного перца.

Гренки

Ингредиенты

200 г копченой ветчины, 250 г сыра, 200 г пшеничного хлеба (без корки), 40 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, по вкусу – тмин, перец черный молотый.

Способ приготовления

Ломти хлеба поджарить в тостере, охладить, намазать маслом, на каждый положить по ломтику ветчины и сыра и запечь в духовке. Готовые гренки посыпать перцем и тмином, сверху положить кольца репчатого лука.

«Хрюнчики»

Ингредиенты

100 г сливочного масла или маргарина, 200 г муки, 1 стакан воды, соль (для теста), 400 г копченой ветчины, 5 вареных яиц, 60–70 г толченых грецких орехов (для начинки), 100 г сметаны.

Способ приготовления

Растопите в широкой посуде сливочное масло или маргарин, влейте воду, посолите. Доведите смесь до кипения, всыпьте муку и вымешивайте тесто до загустения.

Когда тесто загустеет, снимите его с плиты и остудите. Выкладывайте тесто чайной ложкой на смазанный маслом противень. Выпекайте пирожки в хорошо разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Для приготовления начинки пропустите через мясорубку ветчину, яйца натрите на мелкой терке, смешайте с орехами и добавьте сметану. В готовых пирожках сделайте боковой разрез и положите начинку.

Подавать их лучше всего горячими, обратите при этом внимание на тех, кого вы угощаете: гости непременно захрюкают от удовольствия, оправдав тем самым название пирожков!

«Батон с начинкой»

Ингредиенты

1 батон, 150 г сливочного масла, 100 г копченой ветчины, 100 г копченой грудинки, 100 г сыра твердых сортов, 3 яйца, соль, перец.

Способ приготовления

Обрежьте у батона концы и длинным ножом выньте из него мякиш.

Нарежьте небольшими кусочками копчености, сыр, вареные яйца и разотрите со сливочным маслом. Если возникла необходимость в большем количестве фарша, вы вполне можете добавить порезанный кубиками хлебный мякиш.

Наполните фаршем батон и поставьте в холодильник на 45–50 минут.

При подаче к столу нарежьте батон ломтиками.

«Нежность»

Ингредиенты

250 г копченой ветчины, 200 г сливочного масла, 200 г взбитых сливок, 5 вареных яиц, 100 г миндаля, соль, перец.

Способ приготовления

Пропустите через мясорубку ветчину и смешайте со взбитыми сливками и сливочным маслом до образования нежной пены. Сваренные яйца разрежьте вдоль, выньте желтки и добавьте к пене. Яичные белки украсьте пеной, а сверху уложите миндаль.

Те, кому доведется попробовать это угощение, обязательно проникнутся к вам нежностью.

«Гамбургский счет»

Ингредиенты

200 г копченой ветчины, 20 г копченого сала, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Поджарьте копченое сало, полминуты подержите на сковороде мелко нарезанный лук, потом быстро обжарьте ветчину, нарезанную небольшими кусочками. Посолите, поперчите и тушите в течение 10–15 минут.

Паштет вы можете не только использовать как самостоятельное блюдо, но и намазывать его на обжаренный с обеих сторон хлеб.

«Дружба»

Ингредиенты

200 г копченой ветчины, 250 г плавленого сыра «Дружба», 200 г майонеза, 2–3 небольших зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину, сыр и чеснок тщательно измельчите. Все перемешайте и заправьте салат майонезом.

Есть этот салат нужно непременно с другом.

«Император»

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 200–250 г копченой ветчины, 70 г красной икры, 70 г черной икры, 200 г сливочного масла, зелень.

Способ приготовления

Нарежьте хлеб, обжарьте его с обеих сторон, смажьте сливочным маслом. На хлеб положите ломтики ветчины, а сбоку – немного красной и черной икры.

Сверху посыпьте зеленью.

Теперь не только император, но и вы с гостями сможете насладиться этим элитным кушаньем!

«Томаты с сюрпризом»

Ингредиенты

6 крупных помидоров, 3 вареных яйца, 150–200 г копченой ветчины, 200 г майонеза, соль, перец, зелень укропа, петрушки.

Способ приготовления

Срежьте у помидоров верхушки, удалите сердцевину и переверните, чтобы сок вытек. Вареные яйца и ветчину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и добавьте майонез. Наполните томаты фаршем и закройте срезанными верхушками.

При подаче к столу вы можете украсить фаршированные помидоры зеленью.

«Деликатес»

Ингредиенты

100 г филе кальмара, 100 г копченой ветчины, 200 г зеленого горошка, 2–3 вареных яйца, 150–200 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления

Филе кальмара опустите в кипящую воду на 2–3 минуты. Ветчину и остуженного кальмара нарежьте кубиками. Перемешайте с рублеными яйцами и зеленым горошком, посолите, поперчите и заправьте салат сметаной.

«Новый русский винегрет»

Ингредиенты

150 г ветчины, 150 г копченой грудинки, 2 небольшие свеклы, 3–4 морковки, 2 луковицы, 150 г кислой капусты, 4–5 картофелин, 3 соленых огурца, 100 г растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель, свеклу, морковь отварите, остудите и нарежьте кубиками, а ветчину и грудинку – маленькими кусочками, лук мелко порубите.

Винегрет посолите и хорошо перемешайте, заправьте растительным маслом.

После этого смело можете угощать этим кушаньем своих знакомых новых русских.

«Добро пожаловать»

Ингредиенты

300 г копченой грудинки, 2–3 свежих огурца, 2–3 крупных яблока, 2–3 вареных яйца, 70–80 г сметаны, 70–80 г майонеза, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку, огурцы нарежьте небольшими кубиками. Яблоко натрите на крупной терке, яйца мелко порубите.

В отдельной посуде смешайте сметану с майонезом. Мясо, огурцы, яблоки и яйца посолите, добавьте специи по вкусу, тщательно перемешайте и заправьте смесью из сметаны и майонеза.

И не забудьте, подавая свое кушанье, громко и отчетливо произнести: «Добро пожаловать!» Мы думаем, что никто не откажется от такого приглашения, даже те, кого вы не ждали!..

«Званый вечер»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 300 г зеленого горошка, 100 г соленых грибов, 2 вареных яйца, 2–3 сваренные картофелины, 1 луковица, 200–250 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте кубиками картофель и ветчину, смешайте их с зеленым горошком, рублеными яйцами и репчатым луком, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заправьте майонезом.

Щи

Ингредиенты

150 г копченой ветчины, 400 г мяса с костями, 2,5 л воды, 2 луковицы, 1 морковка, 1 корень петрушки, 500 г свежей капусты, 3 картофелины, 0,5 стакана фасоли, 1 столовая ложка муки, по вкусу – тмин, зелень укропа или петрушки, соль.

Способ приготовления

Фасоль отварить накануне приготовления щей. Кости разрубить на мелкие части, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, затем, резко снизив нагрев, варить 2,5 часа почти без кипения.

В сваренный бульон положить кусочки мяса, быстро довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении 2 часа, периодически снимая жир.

За 40 минут до конца варки положить в бульон коренья и луковицу.

Готовый бульон процедить и довести до кипения.

Капусту нашинковать тонкой соломкой и опустить в кипящий бульон, добавить нарезанный ломтиками картофель, всыпать тмин.

Грудинку нарезать кубиками, обжарить с мелко нарезанным луком и мукой и заправить этой поджаркой суп. Затем положить фасоль, довести щи до кипения, посолить и посыпать измельченной зеленью.

Салат

Ингредиенты

250 г копченой ветчины, 400 г квашеной капусты, 2 яблока, 1 редька, 1 большая луковица, по вкусу – растительное масло, сахар.

Способ приготовления

Ветчину нарезать мелкими кубиками и обжарить. Квашеную капусту крупно порубить, лук мелко нашинковать, яблоки и редьку натереть на крупной терке. Все компоненты соединить, заправить растительным маслом, сахаром и перемешать.

«Губернский»

Ингредиенты

500–600 г копченых свиных ребрышек, 500 г свежей капусты, 2 луковицы, 7–8 картофелин, 2–3 морковки, 2–3 зубчика чеснока, 70–80 г сметаны или майонеза, соль, перец.

Способ приготовления

Залейте холодной водой рубленые свиные ребрышки и поставьте на огонь, доведите до кипения, посолите и положите нашинкованную свежую капусту и нарезанный кубиками картофель. За 15–20 минут до окончания варки обжарьте измельченный лук и тертую морковь, запустите в суп вместе с чесноком, поперчите.

При подаче к столу заправьте суп сметаной или майонезом.

«Ассорти»

Ингредиенты

200 г говядины, 200 г копченой ветчины, 3–4 картофелины, 2–3 морковки, 2 яйца, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

В кипящий бульон опустите картофель и морковь, нарезанные кубиками. Бросьте в суп целую очищенную луковицу, посолите, поперчите.

Пропустите копченую ветчину через мясорубку, смешайте с сырыми яйцами. Посолите и добавьте перец в получившийся фарш. Берите фарш чайной ложкой, опускайте фрикадельки в суп и дайте покипеть супу еще 10 минут.

При подаче к столу вы можете заправить суп сметаной или майонезом, украсить зеленью укропа, петрушки.

«Антрекот охотничий»

Ингредиенты

500–600 г копченой ветчины, 30–40 г свиного шпика, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте ветчину порционными кусками, поперчите, обложите нарезанным шпиком и тушите на медленном огне 8–10 минут. Лук мелко порубите, поджарьте на сливочном масле, добавьте муку, воду, посолите, поперчите и прокипятите 5–7 минут.

Затем добавьте сметану и залейте полученным соусом ветчину.

И охотиться вам придется разве что за добавкой, так как ваши гости тоже по достоинству оценят этот антрекот.

«Гости на пороге»

Ингредиенты

4 картофелины, 2 зубчика чеснока, 60 г твердого сыра, 150 г копченой ветчины, 30–40 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Отварите картофель в мундире и разрежьте пополам, из каждой половинки извлеките мякоть и разомните ее вилкой. Чеснок разотрите с солью, ветчину нарежьте маленькими кусочками, смешайте с картофельной мякотью, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом.

Наполните половинки картофеля приготовленным фаршем, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке, пока сыр не расплавится.

«Радуга»

Ингредиенты

1 кг стручкового красного и зеленого болгарского перца, 400 г копченой ветчины, 200 г вареного риса, 1 городская булка, 3–4 вареных яйца, соль, перец.

Способ приготовления

Вырежьте из перца сердцевину, промойте. Булку замочите в молоке, ветчину пропустите через мясорубку, яйца мелко порубите. Ветчину, булку, яйца и рис посолите, поперчите, тщательно перемешайте.

Начините перцы фаршем и запекайте в духовке 40–60 минут.

Подавая перец к столу, чередуйте цветовые слои, все-таки ваше блюдо называется «Радугой».

«Добыча грибника»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 1 городская булка, 200 г свежих грибов, 150 г муки или панировочных сухарей, 200 г растительного масла, 50 г майонеза, 2 яйца, соль, перец.

Способ приготовления

Замочите в воде булку и вместе с ветчиной пропустите через мясорубку. Грибы мелко-мелко порубите и обжарьте на растительном масле. Смешайте грибы с массой из ветчины и хлеба, тщательно перемешайте, поперчите, посолите, добавьте майонез и сырые яйца и перемешайте как следует еще раз.

Из получившегося фарша сформуйте котлеты, обваляйте в муке и жарьте до образования золотистой корочки.

Гарниром могут служить жареный и вареный картофель, макаронные изделия, вареный рис, фасоль. А наградой вам за ваши усилия станет непомерный аппетит ваших гостей.

«Просто прелесть»

Ингредиенты

600 г картофеля, 400–500 г копченой ветчины, 400–450 г сметаны, 300 г муки, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, соли, воды и яиц. Раскатайте тесто в тонкий пласт и разрежьте его.

Для приготовления фарша пропустите через мясорубку вареный картофель и ветчину, посолите, поперчите и добавьте сметану.

Полученный фарш кладите чайной ложкой на тесто, при этом защипните концы так, чтобы начинка была полностью закрыта.

Опустите вареники в кипящую воду, когда они всплывут, аккуратно выньте их шумовкой.

Полейте вареники растопленным сливочным маслом и добавьте сметану.

Вряд ли у вас хоть что-нибудь останется на дне кастрюльки, так что всем желающим получить добавочную порцию придется только облизывать пальчики!

«Свинская радость»

Ингредиенты

150 г ветчины, 100 г копченой грудинки, 40 г свиного шпика, 150 г свиного окорока, 700 г свежей капусты, 2–3 луковицы, 3–4 картофелины, 2–3 небольшие морковки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Обжарьте свиной шпик и добавьте к нему мелко нашинкованную капусту, влейте небольшое количество воды и тушите 15–20 минут. Затем положите порезанный кубиками картофель, морковь и лук, продолжайте тушить на слабом огне еще 20–25 минут.

Когда овощи будут готовы, положите нарезанную ломтиками свинину и не убирайте с огня еще 5 минут. При желании добавьте лавровый лист и рубленую зелень.

«Интернационал»

Ингредиенты

200 г сыра твердых сортов, 200 г копченой ветчины, 2 яйца, 100 г муки, 100 г растительного масла, 2 свежих помидора, 2 свежих огурца, листья салата, рубленая зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте сыр и ветчину тонкими ломтиками одинакового размера. Соедините попарно ломтики ветчины и сыра, обваляйте их в яйцах, муке и обжарьте в разогретом масле.

Огурцы и помидоры нарежьте кружочками.

Готовые ветчинно-сырные ломтики аккуратно выложите на большое блюдо и по краям украсьте овощами и листьями салата.

Сверху посыпьте рубленой зеленью.

А после сытного обеда можете вместе со своими гостями исполнить «Интернационал».

«Маэстро»

Ингредиенты

$^1/_2$ батона, 400 г копченой ветчины, 1–2 яйца, 5 ст. л. молока, 150 г майонеза, 100–200 г растительного масла, 100 г муки или панировочных сухарей, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину пропустите через мясорубку и смешайте с вымоченным в молоке батоном. Добавьте в фарш сырые яйца, майонез, соль, перец по вкусу и тщательно перемешайте.

Сформуйте из фарша котлеты, обваляйте их в сухарях или муке и жарьте до готовности.

В качестве гарнира вы можете подать жареный картофель, рис, макаронные изделия. Вам решать, это вы – маэстро!

«Котлеты богатырские»

Ингредиенты

200–250 г копченой ветчины, 200–250 г вареного риса, 100 г сметаны, 2 яйца, 100 г сыра твердых сортов, 100 г муки или панировочных сухарей, 100 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину, пропущенную через мясорубку, тщательно перемешайте с вареным рисом, посолите, поперчите, добавьте яйца и сметану.

Из полученного фарша сформуйте котлеты, обваляйте в муке или сухарях и жарьте до готовности.

Перед подачей к столу посыпьте котлеты тертым сыром.

Съев пару-тройку таких котлеток, вы сразу же ощутите в себе желание с кем-нибудь сразиться.

«Слоеное рагу»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 4–5 шт. сладкого болгарского перца, 5 помидоров, 2–3 зубчика чеснока, зеленый лук, веточки петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Копченую ветчину нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте в сотейнике. Выложите слоями нарезанные кружочками помидоры и перец, добавьте измельченный чеснок, посолите, поперчите и тушите под плотно закрытой крышкой в течение 25–30 минут.

Перед подачей к столу посыпьте рубленым зеленым луком и украсьте веточками петрушки или укропа.

«Макаронник»

Ингредиенты

300–400 г макаронных изделий, 500 г копченой ветчины, 150–200 г твердого сыра, 2 луковицы, соль, зелень.

Способ приготовления

Отварите макароны, промойте их холодной водой.

Ветчину и репчатый лук пропустите через мясорубку.

Готовые макароны перемешайте с ветчиной, посолите, добавьте перец и выложите на противень, смазанный жиром.

Поставьте запекаться в духовку на 20 минут.

Перед подачей к столу посыпьте тертым на мелкой терке сыром и украсьте зеленью. Приятного вам и вашим гостям аппетита!

«Шеф-повар»

Ингредиенты

7–8 средних помидоров, 400 г копченой ветчины, 200 г вареного риса, листья салата, веточки укропа и петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Ветчину пропустите через мясорубку и смешайте с вареным рисом, посолите, поперчите.

Помидоры разрежьте пополам, начините фаршем и соедините половинки.

Поставьте фаршированные помидоры в духовку на 30 минут.

Выложите на блюдо листья салата, на них аккуратно положите готовые помидоры, украсьте их веточками зелени.

Яичница

Ингредиенты

200 г копченой ветчины, 6 яиц, 25 г свиного жира, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Копченую ветчину отварить и нарезать ломтиками.

Свиной жир распустить на сковороде, обжарить на нем кусочки ветчины с обеих сторон, добавить измельченный репчатый лук и все вместе обжарить. Когда лук слегка подрумянится, выпустить яйца, желтки посыпать солью и перцем и, накрыв крышкой сковороду, жарить, пока белки не свернутся.

Подать к столу со свежими или солеными огурцами, помидорами, зеленым салатом.

Супы

Рецепт № 1

Ингредиенты

800 г копченой говядины, 2 л воды, 1 брюква, 1 столовая ложка перловой крупы, 3 картофелины, 1 луковица, по вкусу – сметана, зелень укропа или петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо тщательно промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне, снимая пену.

Затем добавить очищенную и разрезанную пополам брюкву, промытую крупу и варить до мягкости крупы.

Сваренную брюкву вынуть и нарезать соломкой.

В суп положить нашинкованный лук и нарезанный кубиками картофель, посолить и варить еще 10 минут, затем вынуть мясо, отделить от костей, измельчить, вместе с брюквой опустить в суп и варить суп еще 2–3 минуты.

При подаче к столу в каждую тарелку добавить сметану и рубленую зелень.

Рецепт № 2

Ингредиенты

500 г копченой свинины, 1,5 л воды, 1 морковка, 1 луковица, 1 толовая ложка перловой крупы, 150 г гороха, по вкусу – зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Горох замочить на ночь в теплой воде. Мясо промыть, нарезать на кусочки, залить водой, довести бульон до кипения, всыпать горох, крупу и варить до готовности.

Затем добавить измельченный лук и натертую на крупной терке морковь, посолить по вкусу и варить до мягкости овощей.

При подаче к столу суп посыпать измельченной зеленью петрушки.

«Каникулы в Простоквашино»

Ингредиенты

1 л простокваши, 2 свежих огурца, 3 вареных яйца, 200 г копченой ветчины, 2–3 зубчика чеснока, соль, зелень укропа.

Способ приготовления

Взбейте простоквашу, добавьте мелко нарезанные ветчину, яйца, огурцы и толченый чеснок, посолите. При подаче к столу посыпьте рубленой зеленью.

Ни один нормальный кот Матроскин, Шарик и дядя Федор не откажется от этого супа. Приятного аппетита!

«В жаркий полдень»

Ингредиенты

2 л хлебного кваса, 100 г ветчины, 100 г копченой корейки, 200 г вареной телятины, 3–4 отварные картофелины, 4 свежих огурца, 4 крутых яйца, 150 г сметаны или майонеза, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Яйца, огурцы, картофель и мясо порежьте кубиками, посолите, добавьте сметану или майонез и тщательно перемешайте.

Полученную массу залейте хлебным квасом.

При желании посыпьте окрошку зеленью.

Запеканка

Ингредиенты

500 г копченой свинины, 2 свиные почки, 150 г соленых грибов, 1 луковица, 50 г растопленного свиного жира, 0,5 стакана острого томатного соуса, по вкусу – уксус, соль.

Способ приготовления

Почки разрезать вдоль, очистить от мочевыводящих путей, промыть, немного подержать в воде с уксусом и солью, затем поменять воду и отварить их до мягкости, нарезать полосками толщиной 1 см. Грибы отваривать 15 минут для удаления излишка соли. Луковицу нарезать кружками и вместе с почками и грибами обжарить.

Всю массу выложить в огнеупорную форму, перекладывая кусочками копченой свинины, полить томатным соусом и поставить в духовку на 30 минут.

Лапша

Ингредиенты

100 г мякоти копченой говядины, 200 г домашней лапши, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 столовые ложки любого растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки тертого сыра, по вкусу – зелень укропа или петрушки, красный жгучий молотый перец.

Способ приготовления

Лапшу отварить в кипящей подсоленной воде. Мясо нарезать кубиками. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами.

Чеснок мелко порубить. Мясо и лук обжаривать на растительном масле в течение 5 минут, затем добавить чеснок и жарить еще 1 минуту. После чего положить томатную пасту и тушить на слабом огне 5 минут.

В готовый соус добавить измельченную зелень, жгучий перец и перемешать. Макароны выложить на тарелку, полить соусом и посыпать тертым сыром.

Говядина отварная

Ингредиенты

800 г мякоти копченой говядины одним куском, 1 морковка, 1 луковица, 1 корень петрушки, по вкусу – перец горошком, перец черный молотый, лавровый лист, соль, щепотка селитры.

Способ приготовления

Говядину погрузить в горячую воду, когда вода закипит, мясо вынуть, обсушить, натереть смесью соли с пряностями и селитрой и положить в негорячую духовку для обсушки. После этого завернуть мясо в марлю и в течение нескольких часов коптить холодным дымом. Затем положить мясо в кастрюлю и залить холодной водой. Когда вода закипит, положить коренья, пряности и варить до их готовности.

Борщ

Ингредиенты

100 г копченой грудинки, 250 г говядины, 100 г колбасы, 150 г сметаны, 5 картофелин, 1 свекла, $^1/_4$ кочана капусты, 1 луковица, 1 корень петрушки, 50 г жира, по вкусу – свекольный квас, чеснок, лавровый лист, зелень укропа или петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо и грудинку залить 2 л холодной воды, довести до кипения, снять пену, резко снизить нагрев и варить при слабом кипении, периодически снимая жир. Свеклу очистить, нарезать соломкой и тушить с мелко нарезанным луком, время от времени подливая мясной бульон. После варки мяса в течение 1 часа положить в бульон нашинкованные овощи (картофель, капусту и корень петрушки), нарезанную кубиками колбасу и варить 20 минут.

За 5 минут до окончания варки мясо и грудинку достать из борща, влить свекольный квас по вкусу, добавить тушеную свеклу, соль, лавровый лист, заправить растертым с зеленью чесноком, вскипятить и снять с огня.

Снова положить в борщ мясо и грудинку, предварительно нарезанные кусочками, и дать настояться борщу в теплом месте.

Щи по-киевски

Ингредиенты

200–300 г копченой грудинки, 1 луковица, лавровый лист, 250–300 г свежей капусты, 3–5 картофелин, 2–3 морковки, соль, перец, рубленая зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

В кипящий бульон из грудинки положите нашинкованную свежую капусту и нарезанный кубиками картофель. Варите овощи до полуготовности и запустите в щи тертую морковь и рубленый лук. За 5 минут до готовности положите лавровый лист.

Посыпьте зеленью щи, разлитые по тарелкам.

Гренки

Ингредиенты

100 г копченой грудинки, 200 г помидоров, 400 г батона (без корки), по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Ломти батона подсушить. На гренки положить аккуратно нарезанную и предварительно обжаренную копченую грудинку без жира.

На вытопившемся жире обжарить кружки свежих помидоров и положить их поверх грудинки.

Гренки полить образовавшимся соусом, посолить, поперчить и поставить в духовку.

Фасоль по-американски

Ингредиенты

250 г копченой свиной копченой грудинки, 400 г фасоли, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 50 г томатной пасты, 25 г зелени петрушки, 2 дольки чеснока, по вкусу – мясной бульон, соль.

Способ приготовления

Перебранную и промытую фасоль подержать 3 часа в теплой воде, затем воду слить, залить холодной водой так, чтобы она на 2 см сверху закрывала фасоль, и варить на слабом огне до закипания. После этого воду слить, залить фасоль свежим кипятком, снова поставить на слабый огонь и отварить до готовности. В конце варки посолить.

Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить на масле, добавить томатную пасту и нарезанную соломкой грудинку. Все вместе поджарить, залить небольшим количеством бульона и тушить до тех пор, пока грудинка не станет мягкой. Соединить грудинку с фасолью и растертым с солью чесноком и тушить вместе еще 15 минут.

Перед подачей к столу посыпать блюдо измельченной зеленью петрушки.

Омлет

Ингредиенты

150 г копченой грудинки, 4 яйца, 1 стакан муки, 2 стакана молока, 100 г тертого сыра, по вкусу – соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, всыпать муку, тертый сыр, влить молоко и тщательно размешать массу.

Грудинку нарезать небольшими кусочками, поджарить на сковороде, залить яичной массой и запечь в духовке.

Запеканка

Ингредиенты

100 г копченой грудинки, 1 кг картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 1 столовая ложка жира, 1 столовая ложка молотых сухарей, по вкусу – майоран, соль.

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, очистить и натереть на крупной терке.

Поджарить мелко нарезанную грудинку с луком в небольшой порции жира, добавить картофель, перемешать, посолить, посыпать натертым майораном и обжаривать еще несколько минут.

Затем перемешать картофель с сырыми яйцами.

Смазать форму жиром, обсыпать молотыми сухарями, уложить в нее картофельную массу, выровнять и запечь в духовке.

Готовое блюдо сразу подавать к столу с кефиром, простоквашей или свежими овощами.

«Пармская обитель»

Ингредиенты

400 г муки, 20 г сухих дрожжей, 80 г растительного масла, вода, соль (для теста), 150–200 г копченой грудинки, 1–2 средние луковицы, 3 больших помидора, 100 г твердого сыра, соль, перец.

Способ приготовления

Высыпьте муку на стол горкой и сделайте углубление, положите в него сухие дрожжи и налейте 1 стакан теплой воды, в нем разведите 1 ч. л. соли и замесите тесто. Помните, что оно должно быть эластичным и однородным.

Из полученного теста сформуйте круглую булку и сделайте на ней сверху надрез ножом. Затем положите тесто в большую посуду, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1,5–2 часа.

После этого разровняйте тесто на промасленном противне руками, сделайте аккуратные бортики и аккуратно разложите начинку.

Между бортиками разместите копченую грудинку, нарезанную кубиками, кружочками порезанные помидоры, рубленый лук и тертый на мелкой терке сыр, обильно посыпьте перцем и поставьте в духовку на 30 минут.

Когда будете подавать к столу, то убедитесь, что все ваши гости читали «Пармскую обитель» Стендаля. Если же они никогда и в глаза не видали эту книгу, то… что ж, пусть едят и так.

«Вечеринка»

Ингредиенты

100 г ветчины, 150 г мяса копченой индейки, 2 яйца, 200 г консервированной фасоли, 250 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Ветчину и мясо индейки порежьте небольшими кусочками, смешайте с фасолью.

Яичные белки порубите, а желтки разотрите с майонезом.

Смешайте все ингредиенты, посолите, посыпьте зеленью.

И можете созывать гостей и организовывать вечеринку, ничто не помешает вам насладиться общением и замечательным салатом!

«На троих»

Ингредиенты

150–200 г копченой корейки, 1–2 вареные свеклы, 1–2 средних яблока, 2–3 зубчика чеснока, 70 г сметаны, 70 г майонеза, соль, сахар.

Способ приготовления

Свеклу и яблоки натрите на крупной терке, смешайте с порезанной ломтиками корейкой, измельченным чесноком, посолите, положите сахар.

Заправьте салат перемешанными сметаной и майонезом.

Что предложить своим гостям к этому салату, вы знаете и сами!

«Царица полей»

Ингредиенты

250 г копченой грудинки, 150 г сыра твердых сортов, 100 г консервированной кукурузы, 2 вареных яйца, 200 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Мясо и вареные яйца мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке, добавьте кукурузу и посолите, заправьте майонезом и посыпьте сверху зеленью.

«Пикантный»

Ингредиенты

300 г свежей капусты, 200 г консервированной фасоли, 2–3 вареных яйца, 300–400 г копченой ветчины, 250 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления

Мелко нашинкуйте капусту, добавьте фасоль, рубленые яйца, ветчину, нарезанную кубиками.

Все ингредиенты посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заправьте сметаной.

«На скорую руку»

Ингредиенты

6 картофелин, 3–4 вареных яйца, 150 г копченой грудинки, 100–150 г сливочного масла, 50 г сливок, соль.

Способ приготовления

Отварите очищенный картофель и нарежьте кубиками. Смешайте с мелко нарубленными яйцами, копченой грудинкой и полейте растопленным сливочным маслом.

«Август»

Ингредиенты

300 г копченой грудинки, 3–4 баклажана, 2 больших кабачка, 5–6 помидоров, 2 луковицы, 150 г сыра твердых сортов, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Очищенные кабачки и баклажаны нарежьте кубиками, посолите, поперчите и поджарьте на разогретом жире.

Добавьте к кабачкам и баклажанам рубленый лук, нарезанные дольками помидоры и продолжайте обжаривать овощи. Через 20 минут переложите все овощи на большой противень, положите сверху кусочки грудинки, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 10–15 минут.

Перед подачей к столу украсьте рубленой зеленью или листьями салата. Вот увидите, вы сможете во всех подробностях и деталях воспроизвести в памяти тот далекий август, когда вы… вот и вспомните, что вы тогда делали!

Крокеты

Ингредиенты

100 г копченой грудинки, 600 г говяжьей печени, 4 картофелины, 2 ломтя черствого белого хлеба, 2 яйца, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Для панировки: мука, 1 яйцо, панировочные сухари, растительное масло.

Способ приготовления

Картофелины очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности и размять в пюре. Ломтики хлеба без корки размочить в воде. Печень обмыть, удалить пленку и желчные протоки, разрезать на куски и варить в течение 4 минут в небольшом количестве воды (без соли), после чего вместе с копченой грудинкой пропустить через мелкую решетку мясорубки.

Затем добавить картофельное пюре, размоченный хлебный мякиш, яйца, перец и соль, тщательно вымешать смесь и сформовать из нее крокеты. Обвалять их в муке, яйце и панировочных сухарях и обжарить на разогретом растительном масле.

Блюдо подать в холодном виде с солеными огурцами или овощным салатом с майонезом.

Грудинка с черносливом

Ингредиенты

500 г копченой грудинки, 300 г сушеного чернослива, 100 г белого десертного вина, 100 г ядер грецких орехов, по вкусу – тмин, зелень петрушки.

Способ приготовления

Чернослив промыть, залить вином и оставить для набухания, затем вынуть из него косточки и начинить половинками ядер орехов. После этого каждую сливу завернуть в тонкий ломтик грудинки, заколоть деревянной палочкой, посыпать молотым тмином и обжарить на любом жире. Рулеты, не вынимая палочек, разложить на блюде и посыпать измельченной зеленью петрушки. Подавать к столу с вареным картофелем.

Грибы по-французски

Ингредиенты

70 г копченой грудинки, 500 г свежих грибов, 1 стакан сухого белого вина, 0,5 лимона, по вкусу – тертый сыр, сливочное масло, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать, потушить со сливочным маслом, добавить нарезанную копченую грудинку и переложить смесь в огнеупорную посуду.

Поверх грибов положить тонкие ломтики грудинки, залить белым сухим вином и соком лимона, посолить, поперчить и запечь в умеренно разогретой духовке.

Незадолго до окончания процесса посыпать грибы тертым сыром.

Рубец тушеный

Ингредиенты

250 г копченой свиной грудинки без костей, 600 г говяжьего рубца, 2 луковицы, 1 морковка, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 2 ломтика белого хлеба без корок (60 г), 1 стакан томатного сока, 500 мл мясного бульона, 250 мл молока, 100 г соленого сала без шкурки, по вкусу – черный молотый перец, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Рубец вычистить, вымыть, ошпарить кипятком, очистить ножом и снова промыть холодной водой, затем положить его на 5–6 часов в холодную воду, меняя ее каждые 2 часа. После этого залить рубец холодной водой, добавить мелко нарезанные коренья, лук, соль и варить при слабом кипении 4 часа.

Сваренный рубец нарезать соломкой и вымочить во вскипяченном молоке. Копченую грудинку, сало и хлеб нарезать кубиками. Сало обжарить на сковороде вместе с луком, отцеженным рубцом, копченой грудинкой, хлебом, а затем залить водой, томатным соком, посолить, посыпать черным молотым перцем, плотно накрыть посуду крышкой и тушить около часа в умеренно нагретой духовке.

При подаче к столу блюдо посыпать измельченной зеленью.

Цыпленок по-итальянски

Ингредиенты

100 г копченой грудинки, 1 цыпленок, 300 г помидоров, 25 г сухих грибов, 200 мл красного вина, 1 луковица, 50 г сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Сухие грибы замочить в небольшом количестве холодной воды на 4 часа, а затем отварить их в этой же воде до готовности и нашинковать. Обработанного цыпленка разрубить на куски.

На масле обжарить очищенный и нарезанный ломтиками лук, нарезанную кубиками грудинку, добавить кусочки цыпленка и тоже обжарить. Затем положить грибы и очищенные от кожицы и протертые помидоры, влить вино, посолить, поперчить и оставить на 15 минут, после чего тушить до готовности в течение 40 минут.

Птица под соусом

Ингредиенты

100 г копченой грудинки, 600 г мяса любой птицы, 50 г маргарина, 8 картофелин, 100 г лука-севка, 150 г свежих белых грибов, 2 столовые ложки маслин, 3 помидора, 2 дольки чеснока, по вкусу – зелень петрушки, соль.

Красный соус:

2 стакана мясного бульона, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, по вкусу – лавровый лист, перец горошком, соль.

Способ приготовления

Приготовить соус: слегка поджарить с половиной столовой ложки масла нарезанные морковь, корень петрушки и лук. Оставшееся масло растопить на другой сковороде с толстым дном, всыпать муку и, помешивая, поджарить до светло-коричневого цвета. Затем добавить томатную пасту, влить горячий бульон, перемешать, чтобы не было комков, и положить поджаренные коренья, лук, лавровый лист, перец горошком, все поставить на слабый огонь, закрыть посуду крышкой и тушить 30 минут. После этого соус процедить и посолить. Коренья протереть, положить в соус и размешать.

Подготовленную тушку птицы обжарить, разрезать на порционные куски, сложить их в горшочек, добавить ломтики копченой грудинки, нарезанные дольками вареные грибы, маслины, нарезанные и обжаренные репчатый лук и картофель, посолить, залить красным соусом, накрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую духовку на 15 минут.

При подаче к столу сверху положить свежие помидоры, нарезанные на половинки, и посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки.

Кролик тушеный

Ингредиенты

300 г копченой свиной грудинки, 1 тушка кролика, 3 луковицы, 3 столовые ложки топленого масла или свиного жира, 1,5 столовой ложки муки, лавровых листка, 2 рюмки красного сухого виноградного вина, 0,5 стакана мясного бульона, по вкусу – перец черный молотый, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Тушку кролика разрубить на куски, посыпать их красным и черным перцем, посолить, уложить в сотейник с разогретым жиром и поджарить до образования румяной корочки.

Копченую грудинку ошпарить кипятком и нарезать ломтиками. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами.

Добавить грудинку и лук в сотейник с кроликом, подлить несколько ложек мясного бульона и, закрыв посуду крышкой, поставить на слабый огонь.

Когда мясо станет мягким, посыпать его мукой, положить лавровый лист, влить вино и варить еще 10 минут.

Сардельки фаршированные

Ингредиенты

6 ломтей копченой грудинки, 6 сарделек, 6 ломтиков острого сыра, по вкусу – перец молотый черный и красный, жир, зелень петрушки, консервированные помидоры.

Способ приготовления

Сардельки без кожицы надрезать в длину, в надрезы вложить ломтики сыра, обвить спиралью из тонко нарезанных ломтиков грудинки, заколоть спичкой без головки и поперчить.

Обжарить изделия в горячем жире, выложить на блюдо, добавить консервированные помидоры и украсить веточками петрушки.

Булочки

Ингредиенты

Тесто

500 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 3 столовые ложки сметаны, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, 50 г дрожжей, 1 яйцо для обмазывания изделия.

Начинка

400 г копченой свиной грудинки, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый.

Способ приготовления

Грудинку нарезать кубиками, поперчить и слегка обжарить с измельченным луком. Молоко слегка подогреть, добавить соль, сахар, просеянную муку и перемешать, затем влить разведенные в небольшом количестве слегка подогретой воды дрожжи, взбитое сливочное масло, сметану и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам и стенкам посуды. После этого тесто посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и дать ему подойти в теплом месте в течение 2–3 часов.

Когда тесто поднимется (удвоится в объеме), его надо осадить, чтобы вышел углекислый газ, и еще раз дать подойти. Затем тесто скатать валиком, разделить на порционные кусочки (примерно по 40 г), раскатать их, в середину кружков положить начинку, края защипнуть. Изделия выложить на противень, смазанный маслом, дать подойти, обмазать взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке.

Минтай с грудинкой

Ингредиенты

300 г копченой грудинки, 900 г филе минтая, 750 мл молока, 3 луковицы, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1,5 столовой ложки измельченной зелени укропа или петрушки, 1,5 столовой ложки муки, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Копченую грудинку нарезать кубиками, обжарить и на вытопившемся жире пассеровать нашинкованный репчатый лук. Филе рыбы нарезать ломтиками, поперчить, посолить и посыпать зеленью. В огнеупорную посуду положить половину обжаренной с луком грудинки, затем разложить кусочки рыбного филе, а поверх выложить вторую половину грудинки с луком.

Муку смешать с солью и молоком до однородной консистенции и залить этим соусом грудинку с рыбой. Сверху блюдо посыпать зеленым луком. Тушить на слабом огне 30 минут.

Запеканка

Ингредиенты

200 г копченой грудинки, 1,5 кг рыбного филе, 5 шт. свеклы, 1 луковица, 1 сладкий перец, 1 головка чеснока, 3 яйца, 250 г сливочного масла, 100 г сыра, 50 г растительного масла, 5 столовых ложек молотых сухарей, 1 ломоть ржаного хлеба, по вкусу – сахар, листья зеленого салата, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Приготовить гарнир: свеклу очистить, нарезать кружками, уложить в банку, залить водой, положить ломоть ржаного хлеба, обвязать горлышко тканью и поставить в теплое место. Когда свекла закиснет, жидкость слить (ее можно использовать для приготовления борща).

Свеклу залить небольшим количеством кипятка, отварить до готовности, нарезать соломкой, посолить, посыпать сахаром, выложить в салатник, посыпать толченым чесноком и полить растительным маслом.

Рыбное филе нарезать порционными ломтями, посыпать солью с измельченным чесноком и оставить на 1 час.

Желтки растереть с размягченным сливочным маслом, добавить измельченный репчатый лук, натертый на терке сыр и мелко нарезанную зелень, поперчить, посолить, перемешать со взбитыми в стойкую пену белками и сухарями. Если масса очень густая, добавить 1–2 столовые ложки сметаны или майонеза.

Половину порции рыбы уложить в огнеупорную посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, сверху положить подготовленную массу, на нее оставшиеся куски рыбы и ломтики грудинки, полить растопленным маслом, поставить в нагретую духовку и запекать около 40 минут.

Перед подачей к столу выстлать блюдо листьями салата, на каждый положить кусок рыбы с запеченной прослойкой, украсить кольцами сладкого перца и веточками петрушки.

Гренки

Ингредиенты

300 г копченой корейки, 200 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы.

Способ приготовления

Ломти хлеба смазать маслом, покрыть тонкими ломтиками корейки, намазанной горчицей, и прикрыть ломтиками сыра.

Гренки выложить на противень и поставить на 15 минут в нагретую духовку.

«Соловей-разбойник»

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 200–300 г копченой корейки, 200–300 г сыра, 3–4 вареных яйца, 3–4 помидора, рубленая зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления

Нарежьте хлеб достаточно большими ломтями.

С одной стороны на хлеб положите кусок корейки, с другой – сыр.

Вареные яйца и помидоры нарежьте кружочками и положите в следующей последовательности: на сыр – кружки яйца, а на корейку – помидоры.

Подавая бутерброды к столу, украсьте их зеленью. Это угощение оценят все соловьи-разбойники и непременно будут захаживать к вам в гости, чтобы еще неоднократно насладиться этими бутербродами.

«Райское наслаждение»

Ингредиенты

250 г мяса копченой индейки, 150–200 г фасоли, 70–80 г очищенных орехов (грецких или арахиса), 2 зубчика чеснока, 150 г сметаны, 150 г майонеза.

Способ приготовления

Мясо индейки нарежьте тонкими брусочками, орехи потолките, чеснок мелко-мелко порубите и, добавив фасоль, перемешайте.

Салат заправьте смесью из сметаны и майонеза. И наслаждайтесь неповторимым вкусом этого салата, как Адам и Ева наслаждались яблоком.

«Светлого мая привет»

Ингредиенты

250–300 г копченой корейки, 2 свежих огурца, 6–8 небольших редисок, 3–4 средних помидора, 200 г сметаны, соль, перец, рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Овощи нарежьте тонкими кружочками, а корейку – ломтиками. Смешайте все составляющие салата, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Перед подачей к столу обязательно украсьте салат зеленью.

И даже в холодные вечера вам будет тепло и хорошо, как в мае!

«Изыск»

Ингредиенты

200 г копченой индейки, 70 мл лимонного сока, 2 свежих яблока, 150 г сладкой кукурузы, 100 г отварного риса, 170–200 г майонеза.

Способ приготовления

Яблоки натрите на крупной терке, смешайте их с кукурузой, рисом, добавьте индейку, нарезанную тонкими ломтиками и сбрызнутую лимонным соком.

Заправьте салат майонезом и при желании посыпьте зеленью. Не правда ли, изысканное кушанье?

Гуляш

Ингредиенты

200 г копченой корейки, 600 г свежих грибов,2 луковицы, 2 сладких болгарских перца, 3 помидора, 1 чайная ложка молотого сладкого красного перца, 1 чайная ложка тимьяна, 200 г сметаны, по вкусу – соль, молотый черный перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

Корейку поджарить, добавить нарезанный лук и немного его обжарить, затем добавить нарезанные грибы и сладкий болгарский перец.

Все тушить в течение 7 минут. Добавить красный молотый перец, соль, пряности, залить сметаной и в последнюю очередь добавить помидоры. Тушить на слабом огне 15 минут. Подавая к столу, украсить гуляш зеленью петрушки.

Мясо по-литовски

Ингредиенты

200 г копченой корейки, 300 г свинины, 300 г говядины, 3 луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, 1 соленый огурец, по вкусу – соль, перец.

Способ приготовления

Мясо отбить, поперчить, посолить, нарезать продолговатыми кусочками, обжарить вместе с копченой корейкой и луком. Незадолго до готовности добавить нарезанный соленый огурец, муку, 3 столовые ложки воды и сметану.

Мясо рубленое

Ингредиенты

200 г копченой корейки, 600 г говядины, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Копченую корейку аккуратно нарезать кубиками, обжарить вместе с нашинкованным луком и добавить говядину, пропущенную через мясорубку с крупной решеткой.

Продолжая жарить, посыпать смесь мукой, влить 3 столовые ложки воды, сметану, посолить, поперчить и довести до готовности.

Шашлык

Ингредиенты

500 г копченой корейки, 600 г рыбного филе, 5 луковиц, 1 долька чеснока, 100 г растительного масла, 50 г майонеза, 0,5 лимона, по вкусу – зелень петрушки и укропа, уксус, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе промыть в воде, подкисленной уксусом, обсушить, нарезать на кусочки, посолить и посыпать измельченными чесноком и зеленью. Лук нарезать кольцами, корейку – длинными тонкими полосками. Каждый кусочек рыбы с колечком лука обернуть полоской корейки, посыпать перцем, наколоть на палочку и жарить на сковороде в большом количестве растительного масла. Шашлык выложить на блюдо, облить майонезом и украсить дольками лимона.

Корейка с тмином

Ингредиенты

1 кг копченой корейки, 500 г чернослива, 1 столовая ложка тмина.

Способ приготовления

Чернослив замочить на ночь, затем удалить из него косточки.

В каждую сливу положить несколько зерен тмина.

Завернуть по 2–3 сливы в каждый тонко нарезанный ломтик корейки и заколоть деревянной палочкой. Перед подачей к столу изделия поместить в теплую духовку на 20 минут.

«Закусочный»

Ингредиенты

1 батон, 2 свежих огурца, 5–6 шт. редиса, 200 г копченой индейки, 100 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

Нарежьте огурцы и редис кружочками, а индейку – небольшими ломтиками, положите на хлеб. Сверху положите по 1 ч. л. майонеза, украсьте веточкой петрушки.

Батон можно разрезать вдоль, чтобы получилось два длинных куска, тогда вы получите в результате два тортика. А можно порезать батон на порционные ломтики.

Как бы вы ни сделали, закуска будет превосходной и гости по достоинству оценят ваши старания!

«Воскресный завтрак»

Ингредиенты

200–250 г копченой корейки, 100 г муки, 1 яйцо, 60–80 мл молока, 1 столовая ложка тертого сыра, 150–200 г растительного масла или жира, соль.

Способ приготовления

Нарежьте корейку соломкой, опустите в кляр (жидкое тесто) и жарьте до готовности во фритюре. Для приготовления кляра просейте муку, смешайте с яйцом и тертым сыром, разведите молоком.

И завтракайте таким образом не только по воскресеньям, но и в остальные дни недели… пока не надоест.

«Солнечной Болгарии привет»

Ингредиенты

200 г копченой свиной корейки, 2–3 болгарских перца, 2–3 помидора, 1 луковица, 20–30 г свиного сала, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Порубите репчатый лук, нарежьте корейку соломкой и обжарьте на сале в глубокой посуде.

Добавьте порезанные ломтиками болгарский перец и помидоры, посолите, поперчите.

В качестве гарнира предложите гостям вареный рис или картофель. При подаче к столу украсьте зеленью.

«С Рождеством Христовым»

Ингредиенты

1 целая копченая индейка, 200 г вареного риса, 100 г кураги, 100 г изюма, 100 г измельченных орехов, 2–3 больших яблока для украшения.

Способ приготовления

Смешайте вареный рис, сухофрукты и орехи, начините этим фаршем копченую индейку и зашейте. Поставьте индейку в духовку на 10–15 минут.

Когда индейка будет готова, переложите ее на блюдо и разложите по краям дольки яблок.

Индейка фаршированная

Ингредиенты

200 г копченой корейки, 1 молодая индейка, 300 г свежих грибов, по 2 столовые ложки сливочного масла и изюма, 50 мл мясного бульона, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Брюшную полость индейки промыть, насыпать внутрь немного соли и перца.

Приготовить фарш: нашинкованные грибы потушить с копченой корейкой, добавить изюм, перец, соль.

Индейку начинить фаршем, зашить, на несколько часов выставить на холод, чтобы приправа впиталась в мясо. После этого смазать тушку маслом, жарить в духовке, периодически поливая мясным бульоном и жиром, вытопившимся из птицы. Из готовой тушки удалить нитки, нарезать ее кусками и полить вытопившимся жиром.

Салат

Ингредиенты

400 г сырокопченого окорока, 150 г краснокочанной капусты, 150 г белокочанной капусты, 4 картофелины, 100 г сметаны, 100 г натурального йогурта, 2 столовые ложки тертого хрена, 2 столовые ложки готовой горчицы, 4 столовые ложки яблочного уксуса, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Приготовить соус: смешать сметану, йогурт, хрен, горчицу, уксус, сахар, добавить щепотку перца, посолить по вкусу и все тщательно перемешать.

Картофель в кожуре залить горячей водой, отварить до готовности, охладить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Капусту нашинковать тонкой соломкой и слегка перетереть с солью.

Окорок нарезать мелкими кубиками. Соединить картофель, капусту и окорок, заправить соусом, перемешать, выложить в салатник и посыпать измельченной зеленью петрушки.

«Афина Паллада»

Ингредиенты

250–300 г копченого окорока, 150–200 г риса, 2 вареных яйца, 1 небольшая луковица, 200 г майонеза, соль, специи.

Способ приготовления

Отварите рис в подсоленной воде, промойте холодной водой. Яйца измельчите, смешайте с рубленым луком и окороком, нарезанным кубиками.

Все ингредиенты посолите, тщательно перемешайте и заправьте майонезом.

Надеемся, что, съев салат, вы и ваши гости станете такими же мудрыми, как Афина Паллада, но не столь же воинственными!

Телятина под соусом

Ингредиенты

100 г копченого окорока, 1 кг мякоти телятины, 2 столовые ложки жира, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, по вкусу – красный и черный перец, тертый мускатный орех, цедра лимона, горчица, вода, соль.

Способ приготовления

Сало нарезать полосками, обвалять в красном перце и нашпиговать им телятину.

Мясо натереть перцем, солью, мускатным орехом, измельченной цедрой лимона и горчицей, положить в разогретый жир и обжарить в духовке.

Подлить горячей воды, положить рубленый лук и, поливая, жарить мясо до готовности.

Затем обмазать жаркое сметаной и еще немного потушить.

«Пикник»

Ингредиенты

400 г консервированной фасоли, 200 г варено-копченого окорока, 3–4 болгарских перца, 2–3 вареных яйца, 250 г майонеза, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Окорок нарежьте кубиками, яйца мелко порубите, перец нарежьте соломкой. Все ингредиенты посолите, добавьте перец и заправьте майонезом.

Перед подачей к столу посыпьте салат зеленью.

И смело отправляйтесь на пикник вместе с гостями, отведавшими ваш салат, – хорошее настроение всем вам обеспечено!

«Капустник»

Ингредиенты

250 г копченого окорока, 500–700 г свежей капусты, 2 луковицы, 50–70 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Налейте в глубокую посуду растительное масло, положите туда мелко нашинкованную капусту и обжарьте ее. Затем плотно закройте крышку и тушите капусту 20 минут.

По прошествии этого времени добавьте порезанный кубиками окорок и продолжайте тушить. Через 10 минут положите рубленый лук, соль, перец и тушите до готовности.

«Гурман»

Ингредиенты

400 г копченого свиного окорока, 200 г муки, 2–3 яйца, 100 г свиного сала, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте свиной окорок тонкими ломтиками, слегка отбейте, посолите, поперчите. Отбивные опустите в яичную смесь, обваляйте в муке и жарьте на растопленном свином сале до образования румяной корочки.

На жире, оставшемся после отбивных, обжарьте рубленый лук.

На гарнир подайте вареный рис или картофель, полив их предварительно салом с жареным луком.

«Деревенская трапеза»

Ингредиенты

250 г гречневой крупы, 200 г копченого окорока, 40–50 г свиного шпика, 1–2 небольшие луковицы, 2 морковки, 50 г томатной пасты, соль, сахар, перец.

Способ приготовления

Обжарьте свиной шпик, добавьте нарезанный мелкими кусочками окорок. Здесь же обжарьте рубленый лук и тертую морковь.

Когда лук приобретет золотистый цвет, смешайте обжарку с томатной пастой, посолите по вкусу, поперчите, добавьте сахар.

Залейте полученной подливой гречневую кашу.

Теперь вы с гордостью можете кормить своих гостей «здоровой деревенской пищей».

«Дачники»

Ингредиенты

200 г риса, 200 г копченого окорока, 2–3 помидора, 70 г твердого сыра, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Обжарьте нарезанный кубиками окорок с рубленым луком и добавьте вареный рис.

Положите сверху ломтики помидоров, посыпьте тертым сыром и поставьте на 5–8 минут в духовку.

Есть это блюдо можно не только на даче, но и там, где вам захочется. Ешьте и вспоминайте прекрасное лето, жаркую пору и веселые приключения!

«Омлет грибной»

Ингредиенты

200 г копченого окорока, 200 г свежих грибов, 5 яиц, 150 мл молока, 80 г муки, 2 небольших помидора, 2 огурца, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Мелко порубите грибы и обжаривайте их 10–15 минут.

В посуду, где жарятся грибы, положите порезанный небольшими кубиками свиной окорок и продолжайте жарить на слабом огне.

Размешайте яйца с молоком, мукой, солью и залейте этой массой грибы и окорок, поставьте омлет в духовку на 15–20 минут.

При подаче к столу выложите по краям омлета кружочками нарезанные огурцы и помидоры, украсьте зеленью.

«Завтрак джентльмена»

Ингредиенты

100 г копченого окорока, 2 луковицы, 4 яйца, 80 г сливочного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Лук порубите, окорок нарежьте соломкой и жарьте на сливочном масле. Обжаренные лук и окорок залейте яйцами, посолите, поперчите.

Подавая к столу яичницу, украсьте ее веточками укропа или петрушки.

И помните, что настоящий джентльмен всегда угощает своей стряпней даму!

«Плов-экспресс»

Ингредиенты

600 г копченого окорока, 300–400 г риса, 2–3 моркови, 1 луковица, рубленая зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте кубиками окорок, обжарьте его несколько минут.

Лук мелко порубите, морковь натрите на крупной терке и обжарьте вместе с окороком, влейте стакан воды и тушите еще 20 минут. Затем добавьте рис и варите до тех пор, пока вода не поглотится рисом.

Выложите рис на блюдо и посыпьте зеленью.

Паштет

Ингредиенты

200 г копченого окорока, 50 г маринованных грибов, 100 г вареного корня сельдерея, 50 г сливочного масла, по вкусу – сметана, соль.

Способ приготовления

Окорок и сельдерей пропустить через мясорубку, грибы мелко порубить, добавить масло, сметану, посолить.

«Экзотика»

Ингредиенты

400 г копченой индейки, 3–4 средних яблока, 3–4 банана, 2 больших апельсина.

Способ приготовления

Нарежьте тонкими ломтиками филе индейки, положите на смазанный маслом противень.

Яблоки нарежьте дольками, а бананы – кружочками.

Нарезанные фрукты положите на ломтики индейки и поставьте запекаться в духовку на 10–15 минут.

На каждый ломтик индейки с яблоком или бананом положите дольку апельсина и подайте к столу.

Окорок отварной

Ингредиенты

800 г копченого окорока, 1 морковка, 1 луковица, 1 корень петрушки, по вкусу – перец черный горошком, лавровый лист.

Способ приготовления

Копченый окорок вкуснее в вареном виде, ибо жареный бывает чересчур соленым.

Сначала окорок следует вымочить в холодной воде.

Затем уложить в кастрюлю и залить холодной водой. Когда вода закипит, положить коренья, пряности и варить до их готовности.

Сваренное мясо оставить в бульоне до остывания для сочности.

Гусь (или утка)

Ингредиенты

500 г копченого гуся (или утки), 800 г квашеной капусты, 50 г томатной пасты, 50 г сала, 1 столовая ложка муки, 2 луковицы, 25 г сливочного масла, по вкусу – зелень, лавровый лист, перец черный молотый, сахар, соль.

Способ приготовления

Квашеную капусту положить в кастрюлю с толстым дном (если она очень кислая, можно промыть холодной водой), добавить немного воды и тушить под крышкой 40 минут.

Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Сало нарезать кубиками, обжарить на сковороде до образования шкварок, обсыпать мукой, слегка обжарить и ее, затем добавить лук и обжарить до мягкости. Заправить этой массой капусту и тушить до готовности. Примерно за 5 минут до конца тушения положить в капусту томатную пасту, лавровый лист, перец, сахар, соль.

Готовую тушеную капусту положить в сотейник, поверх нее – порции копченой птицы и тушить под крышкой в жарочном шкафу, пока птица не станет мягкой.

Матросский борщ

Ингредиенты

600 г свежей капусты, 700 г копченого свиного окорока, 3 морковки, 2 средние луковицы, 2–3 небольшие свеклы, 4–6 картофелин, 50–70 г томатной пасты, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, соль, сахар, специи, рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте брусочками окорок и свеклу, залейте холодной водой и варите на среднем огне около 20–25 минут, затем положите нашинкованную капусту, чеснок и поварите на медленном огне еще 5–7 минут.

Натрите на терке морковь и мелко порубите лук, обжарьте их на растительном масле, добавьте томатную пасту и запустите в борщ, положите сахар, специи, лавровый лист.

При подаче к столу можно заправить зеленью.

И можете смело угощать своим борщом весь военно-морской флот!

Утка тушеная

Ингредиенты

1 утка горячего копчения (1 кг), 1 кубик куриного бульона, 100 г сливочного масла, 10 картофелин, 1 стакан молока, по вкусу – зелень укропа или петрушки, соль.

Способ приготовления

Бульонный кубик развести в горячей воде и прокипятить в течение 1 минуты.

Утку положить в глубокий сотейник, залить бульоном из кубика, добавить масло и тушить в духовке до мягкости птицы.

Готовую утку аккуратно разделать на порции.

Картофель очистить, залить горячей подсоленной водой и отварить до готовности, затем приготовить пюре.

В отдельной кастрюле довести до кипения молоко и влить в картофельное пюре.

Заправить пюре сливочным маслом и взбить его в пышную массу.

При подаче к столу птицу и картофельное пюре полить соком, в котором тушилась птица, и посыпать сверху зеленью.

Жаркое

Ингредиенты

500 г мякоти свинины, 1 яйцо, сухари, можжевеловые ягоды.

Фарш:

200 г копченого сала, 3 луковицы, 0,5 стакана крошек черного хлеба, 40 г сливочного масла, по вкусу – соль.

Способ приготовления

Приготовить фарш. Сало нарезать мелкими кубиками, добавить сливочное масло, измельченный репчатый лук и крошки ржаного хлеба. Массу посолить и тщательно перемешать.

Мясо нарезать прямоугольными ломтиками, отбить и натереть смесью измельченных можжевеловых ягод и соли. На каждый ломтик положить фарш, туго свернуть рулетом, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и закрепить лучинкой.

Жарить изделия на хорошо разогретом жире до образования румяной хрустящей корочки. Готовое жаркое некоторое время подержать в горячей духовке, затем вынуть лучинки и подать с картофелем, салатом из свеклы.

«Щеголиха»

Ингредиенты

1 целая копченая утка или индейка, 2–3 зубчика чеснока, 150 г панировочных сухарей, 150 г толченых грецких орехов, 80–100 г рубленой зелени петрушки, 100–150 г любого растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Хорошо перемешайте толченые орехи и панировочные сухари, добавьте к ним растительное масло, зелень петрушки, соль, перец и еще раз тщательно перемешайте.

Полученной смесью натрите копченую птицу и поставьте в духовку на 15–20 минут.

После поглощения этого потрясающего блюда вы моментально придете в хорошее расположение духа и сможете надеть самый смелый и откровенный наряд…

Что ж, щеголяйте!

Яичница

Ингредиенты

200 г копченого сала, 6 яиц, соль.

Способ приготовления

Сало нарезать ломтиками и поджарить на сковороде.

Затем выпустить яйца, посолить и жарить, поливая жиром, пока не свернутся белки и наполовину не поджарятся желтки.

Готовую яичницу выложить на разогретую тарелку и посыпать мелко нарезанными зеленым салатом, зеленым луком, свежими огурцами.

Вырезка тушеная

Ингредиенты

200 г копченого сала, 1 кг мяса, 400 г лука, 500 г свежих шампиньонов, 75 г томатной пасты или 300 г свежих помидоров, по вкусу – тмин, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук поджарить на кубиках копченого сала до золотистого цвета, добавить толченый тмин, молотый красный перец и томатную пасту.

Мясо уложить в огнеупорную посуду, добавить к нему поджарку из лука и перца, посолить, долить немного воды и поставить в нежаркую духовку.

Свежие грибы отдельно отварить, мелко нарезать и поджарить. Добавить грибы к мясу и тушить смесь еще несколько минут.

Готовое мясо нарезать, выложить на блюдо и полить соусом, образовавшимся в процессе тушения.

Печень жареная

Ингредиенты

100 г копченого сала, 600 г телячьей или свиной печени, 300 г грибов, 1 столовая ложка тертого репчатого лука, по вкусу – пучок зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Сало нарезать на тонкие кусочки, слегка надрезать с одной стороны и поджарить.

Шкварки выложить, а на растопленном сале обжарить под крышкой тертый репчатый лук, к нему добавить печень, нарезанную кусочками, и на сильном огне, не прикрывая крышкой, жарить несколько минут.

Затем добавить нарезанные грибы и поперчить.

Держать на огне, пока сок, выделенный грибами, не испарится. Снять с огня, посолить, сверху положить шкварки, посыпать нарубленной зеленью петрушки.

Бабка картофельная

Ингредиенты

200 г копченого сала, 2 кг тертого картофеля, 500 г отваренных сушеных грибов, 2 яйца, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

В тертый картофель всыпать молотый перец, положить грибы, посолить, добавить шкварки с нашинкованным обжаренным репчатым луком. Все перемешать, вбить яйца и еще раз вымесить. Массу выложить на подготовленный противень и запекать в духовке около часа.

Рулет

Ингредиенты

200 г копченого сала, 1 кг трески, 1 лимон, 1 сырое яйцо, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 луковицы, 50 г сливочного или растительного масла, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Выпотрошенную рыбу положить на мокрую доску спинкой вниз, натереть лимонным соком, поперчить, посолить и смазать взбитым яйцом. Сверху положить на тушку тонкие ломтики сала, еще раз смазать яйцом, посыпать измельченным вареным яйцом, мелко нарезанным луком и зеленью. Филе туго свернуть рулетом, перевязать белой ниткой, положить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом и обжарить в духовке. Затем влить на противень немного воды и тушить рыбу, поливая время от времени рулет жидкостью. Готовый рулет освободить от ниток и нарезать ломтиками.

Технология копчения рыбы

Правило первое: чешую с рыбы удалять нельзя!

Чешуя как хорошая рубашка, она защищает мясо от копоти и грязи.

Правило второе: коптить надо только просоленную рыбу. Благодаря предварительному посолу ускоряется процесс копчения.

Ну а теперь о технологии процесса.

Перед посолом мелкую рыбу типа плотвы нанизать через глазницы по 4–10 штук на шпагат длиной от полуметра до метра, концы шпагата связать, образуя кольцо. Сазана и всякую такую крупную рыбу связываете попарно шпагатом (около 50 см) или протыкаете насквозь хвосты и закрепляете простым узлом.

Рыбу весом от 1,5 до 3 кг после посола можно коптить через 8–14 часов, мелочь до 600 г – через 2–6 часов. Перед укладкой в коптильню рыбу не забудьте промыть в тазу или бачке без смены воды, не торопясь, минут 30–40 минут. Причем подсушивать ее нужно только в случае перевозки или хранения в ближайшие 3–5 дней. Если собираетесь есть рыбу сразу после копчения, то проветривать и подсушивать ее перед процессом копчения не стоит, так как вкус намного снизится. Кроме того, рыба станет жесткой. В идеале после смывания с рыбы остатков соляного раствора ее сразу надо отправлять в коптильню.

Если нет времени на длительный посол, то втирайте соль в рыбу вручную и не забудьте заложить соль под жабры, в брюшко и в надрез по хребту (у крупных экземпляров). Рыбу, посоленную таким способом, перед копчением не надо промывать. Излишки соли удаляйте чистой сухой тряпкой.

Скажу откровенно: приготовленная таким образом рыба, конечно, съедобна, но она далека от совершенства: ну невозможно таким способом равномерно просолить продукт!

Из опыта: копчушка совершенно умопомрачительно пахнет, если вспоротое брюхо рыбины набить зеленью, ее же подпихнуть под жабры. Судачок и щукенция «любят» зелень сельдерея, прекрасно получается с побегами лука и чеснока. Добавлял петрушку – жене не понравилось. Так что я постоянно в эксперименте.

И еще совет: рыбки в коптильню на одну закладку подбирайте ровненькие, примерно одного веса.

Тогда результат вашего копчения придется по вкусу всем. Гарантирую сто пудов.

Еще раз уточняю: для ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ рыбу потрошат,

но оставляют голову и чешую. После потрошения и промывания тушки ее посыпают солью из расчета 1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы и оставляют на 2–3 часа для просола. Можно посолить рыбу и в концентрированном рассоле.

Для приготовления такого рассола в воду добавляют столько соли, чтобы клубень картофеля в нем не тонул, а свободно плавал.

Посоленную рыбу в зависимости от ее весовой категории выдерживают до копчения на холоде 1–4 часа. Перед закладкой в коптильню рыбу слегка ополаскивают холодной водой и насухо протирают чистой тканью.

При горячем способе копчения лучшее – это опилки из ольхи. К опилкам добавьте можжевеловую ветку (без иголок), и рыба порадует вас красивым золотистым цветом, а для аромата бросьте тлеть еще и лавровый листок.

Как коптить, мы говорили раньше. Вот только еще совет: при горячем копчении лучше уложить тушки рыбы в коптильне горизонтально, разрезав по хребту и развернув, то есть сделав как бы плоскими.

В разрез брюшины, как я уже говорил, можно положить специи. Все. Теперь можно начинать копчение.

Обязательна высокая температура в коптильной печи хотя бы на начальной стадии копчения. Почему? – прикажут долго жить все паразиты.

А их в последнее время в рыбе встречаешь все чаще. Итак, сначала интенсивный нагрев 2–5 минут (и густой дым), затем нагрев надо уменьшить и продолжать процесс копчения в этом режиме. Если, сняв крышку, вы видите, что рыба закоптилась слабо, закройте крышку и снова ставьте коптильню на огонь. Продолжительность копчения определяется исключительно опытным путем (думаю иногда: не от предков ли такое сверхзнание к нам пришло?), причем навыки приобретаются уже после пары раз. Шпаргалка для самых ленивых: в зависимости от величины рыбин, их количества и эффективности коптильни длительность процесса может составлять от 15 минут до 1 часа.

Когда вы закончили процесс копчения, откройте крышку, чтобы оставшаяся влага испарилась, и рыбу слегка подсушите.

Полезно дать рыбе повисеть 2–3 дня без дыма, чтобы она провялилась, но только не пересушите ее.

Открою секрет: приготовить рыбу горячего копчения можно и без коптильни. Выкопайте в береговом обрыве нишу с полметра глубиной и шириной и сантиметров 70 высотой.

Положите рыбу на укрепленные вверху палки, под ними разведите костер, подкидывая ольховые и осиновые гнилушки,

шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Через 1–3 часа рыба будет готова.

Да, чуть не забыл: в процессе копчения тушки несколько раз переворачивайте.

Можно коптить так: подготовленную рыбу наденьте на несмолистые палочки и воткните их в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба нежилась в горячем дыму.

Несложно организовать копчение и в ведре. Кроме ведра с крышкой вам понадобятся проволока толщиной 3 мм и металлические прутья толщиной 8–10 мм. Из прутьев нужно сделать два кольца, которые потом установить в ведре: нижнее – на $^1/_3$ высоты от дна, а верхнее – на $^2/_3$. Кольца необходимо оплести проволокой, чтобы получилась сетка.

Из дров рекомендую сырую ольху и сучья от осенней обрезки плодовых деревьев. На дно ведра кладете наколотые дрова, затем вставляете нижнее кольцо и выкладываете на него рыбу, потом ставите верхнее кольцо – на него тоже кладете рыбу. После этого ведерко закрываете крышкой и вешаете над костром. Через 40 минут рыбка готова! Ведро сняли с огня и открыли крышку. Что видим? Шикарный деликатес.

Таким способом, кстати, моя жена на даче пристрастилась коптить нетолстые куски мяса и колбаски, но, чтобы получилось нечто стоящее, держать ведро над костром нужно не менее часа.

Копчение ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ: солим рыбу, как для горячего копчения, но соли берем не жадничая, то есть 1–1,5 кг на 10 кг рыбы; коптим мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную 10–15 дней. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1–2 часа.

Далее рыбу подсушивают (как и для вяления) на открытом воздухе: мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную 3–5 дней.

В брюшную полость крупной рыбе не забудьте вставить деревянные распорки! Подсохшая и провяленная рыба готова для коптильни.

Сельдь через сутки будет готова, форель, щуку, карпа, угря достаточно обрабатывать дымом 4 дня, а для лососины потребуется 3 недели.

Кстати, если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и молоки, которые придадут рыбе горький вкус, а затем вымочить в воде.

Для копчения рыбы холодным способом лучше выехать на природу. Выкапываете яму и от нее отводите канаву длиной 2–3 метра, которая будет служить дымоходом.

Сверху канаву закрываете ветками, а поверх них укладываете дерн и землю. Над выходным отверстием канавы возводите

каркас и обтягиваете его полиэтиленовой пленкой. Под пленкой развешиваете рыбу.

Подсказка: рыбу следует перевязать шпагатом, а так она может развалиться. Если коптите рыбу на нескольких уровнях (сетках), то расстояние между ними не должно быть меньше 15–20 см.

Самые крупные рыбины кладите на нижнюю сетку. Понизу пленку прижмите к земле камнями или присыпьте землей так, чтобы не оставалось щелей.

В верхней части как бы будки сделайте вытяжную щель.

Перед копчением в яме надо перекрыть дымоход куском жести, разжечь костер и нажечь много углей, затем поверх углей, не сбивая пламени, набросать обрубков веток.

Жесть убрать и все плотно укрыть куском брезента, оставляя небольшую щель понизу, чтобы образовалась тяга. Тяга должна быть такой, чтобы угли не угасали, но и не настолько сильной, чтобы не угасало пламя.

Дым в ваше сооружение – будку – должен поступать постоянно.

Если угли прогорели, то вновь перекройте дымоход и разожгите их заново. Если высохли и загорелись ветки, то можно поверх них набросать новых, чтобы сбить пламя.

В будке должен стоять густой, чуть теплый дым.

Готовую рыбу вынимайте вместе с сеткой, а на ее место устанавливайте другую. В коптильне такой конструкции можно коптить и мясо.

Рецепт с копченой рыбой

Салат

Рецепт № 1

Ингредиенты

500 г копченой рыбы, 500 г свежей белокочанной капусты, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 плода консервированного сладкого перца, 1 морковка, 60 г маринованного репчатого лука, 0,5 стакана майонеза, по вкусу – уксус, соль.

Способ приготовления

Капусту нарезать соломкой, заправить уксусом, подогреть до оседания и охладить. Морковь и перец нашинковать.

Филе рыбы нарезать ломтиками, соединить с овощами, зеленым горошком и луком, посыпать солью и заправить майонезом.

Рецепт № 2

Ингредиенты

400 г копченой рыбы, 2 свежих огурца, 1 помидор, 200 г яблок, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – уксус, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Помидор, яблоки и огурцы нарезать кубиками, зеленый лук мелко нашинковать, рыбу нарезать кусочками, яйцо мелко порубить. Смешать все подготовленные компоненты, посолить, поперчить, заправить уксусом, растительным маслом, посыпать измельченной зеленью и поставить в холодное место на 30 минут.

Паштет

Рецепт № 1

Ингредиенты

300 г копченого лосося, 50 г сливочного масла, по 1 столовой ложке оливкового масла и лимонного сока, 100 мл густых сливок, щепоть мускатного ореха, по вкусу – перец черный молотый.

Способ приготовления

Филе лосося пропустить через мясорубку. Взбить сливочное и оливковое масло в однородную массу, смешать ее с рыбным фаршем, добавить лимонный сок, сливки, мускатный орех, перец и все тщательно вымешать.

Паштет переложить на блюдо и охладить.

Рецепт № 2

Ингредиенты

300 г любой рыбы горячего копчения, 2 желтка сваренных вкрутую яиц, 100 г сливочного масла, по вкусу – лимонный сок, готовая горчица.

Способ приготовления

Филе рыбы дважды пропустить через мясорубку вместе с вареными яичными желтками, заправить лимонным соком и горчицей и тщательно растереть со сливочным маслом.

Эту массу можно использовать для бутербродов и холодных закусок.

Рецепт № 3

Ингредиенты

500 г копченой рыбы, 3 яйца, сваренных вкрутую, 200 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, по вкусу – зелень укропа.

Способ приготовления

Копченую рыбу разделать на филе.

Луковицу нашинковать и обжарить на масле. Рыбу, лук и вареные яйца пропустить через мясорубку, взбить с размягченным маслом и майонезом в пышную массу и выложить ее в

селедочницу, придав форму рыбы.

Ложкой сделать углубления наподобие чешуи и поставить изделие в холодильник на полчаса. Вторую луковицу нарезать тонкими кольцами и украсить паштет.

Рецепт № 4

Ингредиенты

200 г филе копченой рыбы (луфарь, нототения), 200 г голландского сыра, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Рыбное филе пропустить через мясорубку или размять вилкой. Сыр натереть на терке. Смешать рыбу, сыр и взбитое масло в однородную массу.

Салат с осетриной горячего копчения

Ингредиенты

300 г осетрины горячего копчения, 200 г яблок, 200 г ананаса, по 50 г майонеза и кетчупа, по 1 чайной ложке тертого хрена и лимонного сока, по вкусу – зелень петрушки.

Способ приготовления

Осетрину нарезать пластинками.

Яблоки и ананасы нашинковать.

Рыбу смешать с фруктами и полить соусом.

Приготовить соус: майонез смешать с кетчупом и хреном и добавить по вкусу лимонный сок.

Бутерброды

Рецепт № 1

Ингредиенты

100 г рыбы холодного копчения, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка готовой горчицы, по вкусу – перец красный молотый, зелень петрушки, хлеб.

Способ приготовления

Рыбное филе мелко нарезать. Размягченное масло взбить с горчицей и красным перцем, затем вмешать в эту смесь рыбу.

Ломтики хлеба намазать полученной массой и украсить петрушкой.

Рецепт № 2

Ингредиенты

300 г рыбы горячего копчения, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки томатного соуса (или томатной пасты), 1 чайная ложка горчицы, по вкусу – сушеная зелень петрушки, хмели-сунели, сахар, соль, ломтики хлеба.

Способ приготовления

Масло растереть с горчицей и намазать этой смесью ломти хлеба.

Рыбное филе размять вилкой, выложить поверх масла и аккуратно разровнять ножом.

Томатный соус или пасту смешать с сушеной петрушкой и хмели-сунели, добавить сахар и соль, перемешать и покрыть этой смесью рыбу.

Рецепт № 3

Ингредиенты

2 копченые тушки рыбы, 250 г творога, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны (или майонеза), по вкусу – аджика, зелень укропа, ломтики хлеба, растительное масло, малосольный огурец, соль.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на растительном масле с обеих

сторон до образования золотистой корочки. Рыбу разделать на филе, затем порубить его, растереть с творогом и натертым на мелкой терке луком, добавить соль, аджику и сметану.

Пасту нанести на прожаренный хлеб слоем 1 см и украсить кружками малосольного огурца и зеленью.

Яйца фаршированные

Ингредиенты

1 скумбрия холодного копчения, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки икры минтая, 0,5 стакана майонеза, 1 чайная ложка готовой горчицы.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки, размять их вилкой и смешать с майонезом и горчицей.

Полученным фаршем наполнить белки яиц.

Филе рыбы нарезать тонкими квадратными ломтиками, свернуть их в виде конуса, вставить острым концом в фаршированные половинки яиц и наполнить каждый конус икрой.

Помидоры фаршированные

Ингредиенты

150 г филе копченой рыбы, 3 яйца, сваренных вкрутую, 6 помидоров, 1 вареная морковка, 2 столовые ложки сметаны, по вкусу – зелень укропа.

Способ приготовления

У помидоров срезать верхушки, вычерпать ложкой мякоть и перевернуть их отверстием вниз, чтобы стек сок. Филе рыбы и яйца измельчить, добавить натертую на крупной терке морковь, заправить компоненты сметаной и перемешать.

Этой массой нафаршировать помидоры и украсить измельченной зеленью.

Салаты с копченой рыбой

Рецепт № 1

Ингредиенты

2 копченые тушки рыбы, 5 вареных картофелин, по 1 банке консервированного зеленого горошка и маринованных грибов (500 мл), 2 луковицы, по 100 г майонеза и сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, по вкусу – растительное масло, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы мелко нарезать, картофель нарезать кубиками, соединить и сбрызнуть растительным маслом. Лук и грибы нашинковать, добавить горошек без жидкости, картофель и рыбу, всыпать сахар, соль, перемешать, уложить в салатник, полить майонезом, смешанным со сметаной и горчицей, украсить салат кружочками яйца, маленькими грибочками и листьями петрушки.

Рецепт № 2

Ингредиенты

300 г филе копченой рыбы, 1 стакан отварного риса, по вкусу – зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

Соус: 2 столовые ложки свекольного сока, 1 стакан сметаны, 100 г натертого хрена, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, по вкусу – сахар, соль.

К сметане добавить соль, сахар, уксус, хрен, свекольный сок и все тщательно перемешать. В салатник выложить слоями кусочки филе рыбы и рис, залить каждый слой соусом и украсить рубленой зеленью.

Рецепт № 3

Ингредиенты

200 г рыбы горячего копчения, 100 г макаронных изделий, 4 корня сельдерея, 2 яблока, 1 луковица, 200 г майонеза, по вкусу – перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия отварить в подсоленной воде.

Яблоки нарезать кубиками, филе рыбы – кусочками, сельдерей отварить и мелко нашинковать. Все компоненты соединить, поперчить и посолить. Майонез смешать с тертым луком и заправить этой смесью салат.

Рецепт № 4

Ингредиенты

1 тушка копченой рыбы, 5 штук сладкого перца, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 200 г сметаны, 1 чайная ложка готовой горчицы, по вкусу – зелень укропа, сахар, соль.

Способ приготовления

Перец нарезать соломкой.

Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем перемешать с перцем, добавить соль, сахар и выложить в салатник.

Рыбу разделать на филе, удалив кости и сняв кожу, нарезать кусочками и разложить их поверх салата.

Желтки растереть с горчицей, залить сметаной, добавить соль, сахар, перемешать и полить этой заправкой салат.

Сверху салат посыпать смесью из измельченных яичных белков с рубленой зеленью.

Рецепт № 5

Ингредиенты

400 г копченой рыбы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 вареные картофелины, 3 столовые ложки измельченного хрена, 150 г майонеза, по вкусу – зелень петрушки.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать кусочками. Яйца и картофель нарезать кубиками, смешать с рыбой, добавить хрен и все тщательно перемешать.

Заправить салат майонезом и посыпать зеленью петрушки.

Рецепт № 6

Ингредиенты

500 г копченой рыбы, 1 банка консервированного зеленого горошка (500 мл), 1 плод консервированного красного перца, по вкусу – майонез, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе нарезать, перемешать с отцеженным горошком, заправить майонезом.

Выложить в салатник и украсить измельченной зеленью петрушки и соломкой из красного сладкого перца.

Огурцы фаршированные

Рецепт № 1

Ингредиенты

Филе 1 копченой сельди, 1 вареная картофелина, 1 вареная морковка, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 50 г отварной говядины, 3 соленых огурца, 3 столовые ложки сметаны, по вкусу – зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофелину, морковь, яйцо, отварное мясо и филе сельди нарезать мелкими кубиками, слегка посолить, залить сметаной и перемешать.

Огурцы разрезать вдоль на половины, вынуть мякоть с семенами, немного срезать нижнюю часть, чтобы фаршированные огурцы не падали, и наполнить начинкой.

Сверху посыпать измельченной зеленью укропа.

Рецепт № 2

Ингредиенты

200 г копченой салаки, 1 луковица, 3 малосольных огурца, 1 столовая ложка измельченного укропа, 3 столовые ложки сметаны, по вкусу – соль.

Способ приготовления

У огурцов отрезать концы, каждый огурец разрезать пополам и вынуть семена с мякотью.

Салаку очистить от костей и измельчить, репчатый лук и мякоть огурцов мелко нарубить, добавить укроп, сметану и соль, все перемешать. Заполнить половинки огурца салатом с верхом и посыпать зеленью укропа.

Рыба под соусом

Ингредиенты

1 тушка рыбы горячего копчения, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки тертого хрена в уксусе, по вкусу – сахар, соль.

Способ приготовления

Сметану соединить с хреном, солью, сахаром и перемешать.

Вычищенную рыбу разрезать вдоль хребта на половины и разложить их на блюде, залить соусом и украсить веточками петрушки.

Голубцы с рыбой

Ингредиенты

1 кг капусты, 500 г копченой рыбы, 200 г риса, 3 луковицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка молотых сухарей, 1 стакан томатного соуса, по вкусу – зелень укропа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Из кочана капусты вырезать кочерыжку, положить кочан в глубокую кастрюлю с кипящей подсоленной водой так, чтобы она покрывала кочан целиком, и варить до мягкости листьев (но не до готовности!). Затем вынуть кочан из кастрюли, дать стечь воде и разобрать на листья. Утолщенные части листьев аккуратно срезать ножом или разбить молоточком.

Приготовить начинку: рис отварить до полуготовности, смешать его с обжаренным луком, нарезанной лапшой копченой рыбой, с кусочками масла, порубленным яйцом и измельченной зеленью, затем посолить и поперчить.

На каждый лист капусты положить по горке фарша и свернуть голубцы. Подготовленные изделия обжарить на масле до зарумянивания, переложить в глубокую кастрюлю с выстланным мелкими капустными листьями дном, влить подсоленный кипяток на треть высоты и тушить под крышкой на слабом огне 2 часа. В конце тушения добавить томатный соус.

Рыба запеченная

Ингредиенты

2 тушки копченой рыбы, 500 г вареного картофеля, 50 г сыра, по 1 столовой ложке сливочного масла и муки, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 стакан молока, 1 желток сырого яйца, по вкусу – сахар, соль.

Способ приготовления

С рыбы снять кожу, отделить филе от костей, выложить на сковороду, смазанную маслом, сверху положить нарезанный кружочками картофель.

Приготовить соус: муку обжарить на масле, влить холодное молоко, размешать, чтобы не было комочков, заправить томатной пастой и вскипятить. Затем добавить соль, сахар по вкусу и размешать с желтком.

Залить соусом картофель и посыпать натертым сыром.

Сковороду поставить в горячую духовку на 20 минут.

Картофель запеченный

Ингредиенты

200 г филе копченой рыбы, 300 г вареного картофеля, 50 г свиного сала, 1 луковица, 2 яйца, 3 столовые ложки молока, по вкусу – соль.

Способ приготовления

Сало нарезать мелкими кубиками и поджарить на сковороде до образования шкварок.

На вытопленном жире поджарить нарезанный соломкой картофель, добавить нарезанное ломтиками филе копченой рыбы и мелко нашинкованный лук.

Яйца взбить с молоком и солью, залить этой смесью картофель с луком и филе, поставить сковороду в духовку и запекать.

«Командировочный»

Ингредиенты

250 г копченой рыбы, 200 г макарон, 150 г зеленого горошка, 2 вареных яйца, 170–200 г майонеза.

Способ приготовления

Отварите макароны в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте воде стечь. Затем нарежьте макароны небольшими кусочками. Добавьте очищенную и измельченную рыбу, зеленый горошек, рубленое яйцо и заправьте майонезом.

Ну как, скрасил этот салат вашу командировку, уже не так вам тоскливо?

«Простой»

Ингредиенты

1 батон, 200 г копченых сардин, 100 г сливочного масла, 1–2 соленых огурца, 2–3 вареных яйца.

Способ приготовления

Батон нарежьте ломтиками и смажьте маслом. Яйца и огурцы нарежьте кружочками. Сардины положите на хлеб и окантуйте по всей длине блюда кружочками соленых огурцов и яиц.

Маслины фаршированные

Ингредиенты

200 г копченой салаки, 400 г маслин, 60 г сливочного масла, по вкусу – лимонный сок, оливковое масло, петрушка.

Способ приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей, протереть через сито вместе с размягченным сливочным маслом и заправить лимонным соком.

Из маслин удалить косточки, заполнить их фаршем, сбрызнуть оливковым маслом, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Салат с сардинами горячего копчения

Ингредиенты

2 сардины горячего копчения, 200 г зеленого салата, 3 огурца, 50 г зеленого лука, 4 столовые ложки майонеза, по вкусу – зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи нашинковать и смешать с майонезом. Сардины вычистить, нарезать ломтиками и добавить в салат перед подачей к столу. Сверху салат посыпать зеленью.

Салат с копченой салакой

Ингредиенты

300 г копченой салаки, 200 г свежих огурцов, по вкусу – зелень укропа, сметана.

Способ приготовления

Разрезанный вдоль на четыре части огурец нарезать ломтиками. Очищенную от костей салаку нарезать небольшими кусочками.

Огурцы и салаку выложить слоями, каждый из которых залить сметаной с рубленым укропом.

Торт «В гостях у Нептуна»

Ингредиенты

400–500 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль (для теста), 250 г майонеза, 150 г сардин горячего копчения, 150 г отварной осетрины, 100 г балыка, 30 г черной икры, 30 г красной икры, 5–6 вареных яиц, 100 г сливочного масла, 70 г сметаны, 100 г филе сельди.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто, поставьте его на несколько минут в холодильник. Разделите полученное тесто на 4 части и испеките 4 коржа.

Первый корж хорошо пропитайте сметаной, разложите на нем кусочки селедочного филе и посыпьте сверху растертыми желтками.

Второй корж смажьте сливочным маслом и уложите на него измельченные сардины.

Третий корж смажьте майонезом и положите на него куски отварной осетрины.

Соедините коржи, последний (верхний) корж обильно смажьте сливочным маслом, аккуратно разложите на нем порезанный кубиками балык, нарезанные кружочками яичные белки, в которые уложите, чередуя, черную и красную икру.

«Завтрак на траве»

Ингредиенты

200–250 г копченой рыбы, 2 соленых огурца, 1 небольшая луковица, 80–100 г растительного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Порежьте рыбное филе, огурцы и мелко порубите лук, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом. Не забудьте добавить зелень.

«Дары моря»

Ингредиенты

200 г филе копченой трески или морского окуня, 2 средние свеклы, 4 картофелины, 2–3 яблока, 2 яйца, 100 г сметаны, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Сварите свеклу, яйца и картофель, остудите и нарежьте кубиками. Яблоки натрите на крупной терке, смешайте с нарезанным рыбным филе, овощами и яйцами.

Смешайте сметану и майонез и залейте этой массой салат, тщательно перемешайте.

Можете угощать всех своих знакомых рыбаков, они будут просто счастливы попробовать дары моря в вашем исполнении!

«Русалочка»

Ингредиенты

10–12 вареных яиц, 2 банки копченых сардин, 1–2 луковицы, 250–300 г майонеза, веточки укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

Вареные яйца разрежьте пополам, выньте желток, измельчите его. Сардины и лук мелко нарежьте, добавьте к ним яичный желток, майонез и хорошо перемешайте.

Полученным фаршем начините половинки яичного белка, сверху полейте майонезом и украсьте веточкой зелени.

И если ваш принц отведает этот потрясающий салат, то вряд ли ему понадобится кто-нибудь другой, кроме вас. И финал вашей «Русалочки» будет самым оптимистичным!

Яйца фаршированные

Ингредиенты

2 сельди горячего или холодного копчения, 8 яиц, сваренных вкрутую, 1 луковица, 8 маслин, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки или сельдерея, 6 столовых ложек майонеза.

Способ приготовления

Яйца очистить, аккуратно разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки и измельчить их.

Филе сельди мелко порубить. Луковицу нашинковать. Желтки, сельдь и лук соединить, заправить майонезом и наполнить этой массой белки яиц. Изделия разложить на блюде, полить майонезом и посыпать измельченными маслинами и зеленью.

Салаты с копченой сельдью

Рецепт № 1

Ингредиенты

1 копченая сельдь, 5 картофелин, 2 огурца, 2 помидора, 100 г промытого зеленого лука, 1 стакан салатной заправки, по вкусу – зеленый салат, зелень петрушки.

Соус: 0,5 стакана 3 %-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла, по 1 чайной ложке соли и сахара, щепотка перца черного молотого.

Способ приготовления

Картофель отварить. Сельдь очистить и вынуть кости.

Сельдь и овощи, кроме зеленого салата, нарезать, перемешать, посолить и заправить соусом.

В уксусе растворить соль, сахар, добавить растительное масло и молотый перец.

Украсить некрупными целыми листьями зеленого салата и посыпать измельченной зеленью.

Рецепт № 2

Ингредиенты

150 г копченой сельди, 1 небольшая свекла (100 г), 100 г корня сельдерея, 150 г майонеза, по вкусу – кетчуп.

Способ приготовления

Рыбу очистить и нарезать небольшими кусочками. Свеклу и корень сельдерея отварить по отдельности, охладить и нарезать кубиками. Овощи соединить, залить смесью майонеза с кетчупом и осторожно ввести сельдь.

Рецепт № 3

Ингредиенты

1 копченая сельдь, 1 яблоко, 1 морковка, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Рыбу очистить и нарезать кусочками. Яблоко и морковь натереть на крупной терке.

Яйцо очистить и мелко порубить. Соединить все компоненты, посолить, перемешать, выложить в салатник и полить сметаной.

Рецепт № 4

Ингредиенты

1 копченая сельдь, 6 вареных картофелин, 2 огурца, 2 помидора, 4 штуки редиса, 50 г зеленого лука, 2 яйца, сваренных вкрутую, 30 г зеленого салата, 100 г сметаны, по вкусу – петрушка, соль.

Способ приготовления

Овощи и яйца мелко нарезать, соединить, добавить кусочки сельди, заправить сметаной и солью. Сверху салат посыпать зеленью.

Закуски

Рецепт № 1

Ингредиенты

1 копченая сельдь, 400 г творога, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка томатной пасты, 0,5 столовой ложки готовой горчицы.

Способ приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей и мелко нарезать.

Творог протереть через сито, смешать с сельдью, добавить сметану, томатную пасту, горчицу и мелко нашинкованную луковицу, обжаренную на масле.

Все ингредиенты тщательно перемешать.

Рецепт № 2

Ингредиенты

300 г скумбрии холодного или горячего копчения, 6 штук моркови, 1 чайная ложка измельченного чеснока, 1 стакан майонеза, по вкусу – зелень укропа.

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе и нарезать небольшими ломтиками. Морковь натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Соединить рыбу, чеснок и морковь, заправить майонезом и перемешать.

Сверху закуску посыпать измельченной зеленью.

Рецепт № 3

Ингредиенты

Филе 2 копченых сельдей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка кетчупа, 100 г мягкого сыра, по вкусу – зелень укропа, перец черный молотый.

Способ приготовления

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с сыром, добавить желтки сырых яиц, размягченное сливочное масло, кетчуп и все тщательно перемешать.

Затем растереть смесь до однородной массы, добавляя

небольшими порциями взбитые в густую пену белки яиц. Массу поперчить, добавить измельченную зелень и все еще раз осторожно перемешать.

Салаты с копченой скумбрией

Рецепт № 1

Ингредиенты

1 скумбрия холодного копчения, 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 200 г консервированной кукурузы, 150 г майонеза, по вкусу – соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Рыбу очистить и мелко нарезать.

Яйца очистить, отделить белки от желтков и по отдельности натереть на мелкой терке.

Сыр и сливочное масло по отдельности натереть на крупной терке.

Репчатый лук мелко нашинковать. Салат выложить на блюдо слоями в следующем порядке: белки яиц, консервированная кукуруза, рыба, лук, масло, сыр.

Сверху салат залить майонезом, посыпать измельченными желтками и украсить рубленой зеленью.

Готовый салат поставить на 2 часа в холодильник.

Рецепт № 2

Ингредиенты

400 г копченой скумбрии, 3 яблока, 1 соленый огурец, 150 г зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 250 г майонеза.

Способ приготовления

Рыбу вычистить и разобрать на кусочки. Яблоки, огурец и яйца нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, зеленый лук, все тщательно перемешать, выложить в салатник и залить майонезом.

Винегрет

Ингредиенты

1 копченая сельдь, 1 вареная картофелина, 2 вареные морковки, 2 отварные свеклы, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, свеклу и соленый огурец нарезать кубиками. Сельдь освободить от кожи и костей, нарезать брусочками.

Все ингредиенты соединить, заправить растительным маслом, сахаром и солью, перемешать и посыпать измельченной петрушкой.

Любимый рецепт

Ингредиенты

1 тушка копченого угря, по вкусу – перец черный молотый, лавровый лист, бутончики гвоздики, можжевеловые ягоды.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, натереть смесью из соли и пряностей и, прижав грузом, оставить на 3 дня для просола. Затем тушку обсушить, боковины раздвинуть с помощью деревянных палочек и подвесить для копчения. Коптить примерно 5 дней: все зависит от размеров угря и выбранного способа копчения. Копчение завершить, используя ветки можжевельника.

Салаты с копченой ставридой

Рецепт № 1

Ингредиенты

500 г копченой ставриды, 4 вареные картофелины, 1 вареная свекла, 2 яблока, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, по вкусу – уксус, соль, сахар, зелень.

Способ приготовления

Рыбу очистить и нарезать ломтиками. Картофель нарезать брусочками.

Свеклу нарезать соломкой и сбрызнуть уксусом.

Яблоки натереть на крупной терке. Все компоненты перемешать и добавить соль и сахар по вкусу.

Салат уложить в салатник горкой, полить растительным маслом, предварительно смешанным с горчицей, вершину салата посыпать тертыми желтками, а вокруг – рублеными белками. Сверху украсить веточкой петрушки.

Рецепт № 2

Ингредиенты

400 г копченой ставриды, 400 г вареного картофеля, 2 маринованных огурца, 0,5 стакана сметаны, 200 г яблок, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 3 головки редиса, по вкусу – зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель, редис, огурцы и яблоки аккуратно нарезать кубиками, лук – тонкими кольцами.

Филе рыбы нарезать кусочками. Все компоненты смешать, посолить, заправить сметаной и перемешать.

Сверху салат украсить дольками вареных яиц и зеленью петрушки.

Яйца фаршированные

Ингредиенты

1 ставрида горячего копчения, 8 яиц, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана майонеза, 1 чайная ложка измельченной зелени укропа или петрушки, по вкусу – перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам и вынуть желтки. Филе ставриды пропустить через мясорубку или мелко порубить. Желтки яиц размять ложкой, смешать с измельченной рыбой и размягченным сливочным маслом, добавить перец и соль и все тщательно перемешать. Половинки белков наполнить фаршем, полить майонезом и украсить зеленью.

Салаты с копченой треской

Рецепт № 1

Ингредиенты

400 г трески горячего копчения, 2 яблока, 2 соленых или свежих огурца, 2 помидора, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, по вкусу – уксус, перец, зелень петрушки, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Треску очистить и вместе с яблоками, огурцами и помидорами нарезать кубиками, лук нашинковать. Соединить все компоненты, добавить растительное масло, соль, уксус, перец и тщательно перемешать. Посыпать зеленью и украсить некрупными целыми листьями зеленого салата.

Рецепт № 2

Ингредиенты

300 г филе копченой трески, 3 отварные картофелины, 200 г соленых огурцов, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1,5 стакана майонеза, по вкусу – перец черный молотый, сахар, соль.

Способ приготовления

Филе трески разделать на кусочки. Картофель и огурцы нарезать кубиками, яйца – кружками, лук измельчить.

К майонезу добавить соль, сахар, перец и лук и все тщательно перемешать. Нарезанные картофель и огурцы смешать с горошком. В салатницу выложить слоями филе трески и подготовленные овощи, заливая каждый слой соусом. Верх салата украсить кружочками яйца.

Рецепт № 3

Ингредиенты

400 г копченой трески, 1 луковица, 0,5 стакана майонеза, по вкусу – зелень укропа.

Способ приготовления

Рыбу очистить, разделать на кусочки, уложить в салатник и

залить майонезом, заправленным мелко нарезанным репчатым луком. Сверху салат украсить измельченной зеленью укропа.

Рецепт № 4

Ингредиенты

400 г трески горячего копчения, 4 вареные картофелины, 3 вареные морковки, 4 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 30 г зелени укропа и петрушки, 0,5 стакана майонеза, по вкусу – соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать кубиками.

Рыбу вычистить и нарезать на кусочки. Соединить картофель, морковь, огурцы, рыбу, зеленый горошек, все посолить, заправить половиной нормы майонеза и перемешать.

Салат выложить на блюдо горкой, полить оставшимся майонезом и украсить зеленью укропа и петрушки.

«Кровавая Мэри»

Ингредиенты

1,5–2 л томатного сока, 500–700 г копченой рыбы, 2 вареных яйца, 100 г отварной фасоли, 100–150 г сметаны, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Порежьте мелкими кусочками рыбу, очищенную от костей, добавьте яйца, порезанные кубиками, фасоль и посолите.

Залейте все это томатным соком, хорошо перемешайте и заправьте сметаной. При желании посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

А если после своего кушанья вы предложите гостям коктейль с тем же названием, то можно считать, что ваш прием удался на славу.

«Ах, Одесса…»

Ингредиенты

500–600 г копченой рыбы, 60 г сливочного масла, 250–300 г вареного риса, 40–50 г томатной пасты, 160 г сметаны, 1 луковица, соль, специи, зелень.

Способ приготовления

Вареный рис обжарьте вместе с мелко нашинкованным репчатым луком на сливочном масле, добавьте соль и специи. Положите в кипящую воду, куда положите также филе копченой рыбы. Доведите суп до кипения и снимите с огня. Перед подачей к столу заправьте суп сметаной и посыпьте зеленью.

Наверное, ваши гости после подобного угощения приобретут отчетливый одесский выговор.

«Провансаль»

Ингредиенты

1 кг рыбы горячего копчения, 500 г свежих грибов (шампиньонов или вешенок), 2 луковицы, 50 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Очищенные шампиньоны проварите 10 минут, остудите, нарежьте кубиками. Лук мелко порубите и обжарьте вместе с грибами.

Очищенную от костей рыбу измельчите, смешайте с грибами и луком.

В качестве гарнира подайте картофельное пюре. А если кто-нибудь придерется к названию вашего кушанья, то дайте этому человеку майонез «Провансаль», пусть польет им свое блюдо и наслаждается!